USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION
USAGE ET INSTALLATION
GEBRAUCH UND INSTALLATION
USO Y INSTALACIÓN
USO E INSTALAÇÃO

E92/A

Dichiarazione di conformità CE
Con la presente il **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** dichiara sotto la propria responsabilità che:

EC Declaration of conformity
GRUPPO CIMBALI S.P.A., hereby declares, under its own responsibility, that:

Certificat de conformité CE
Par la présente le **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** déclare sous sa propre responsabilité que:

EG-Konformitätserklärung
Die **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** hiermit in eigener Verantwortlichkeit wie folgt:

Declaraciòn de conformidad CE
Con la presente el **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** declara bajo su propia responsabilidad que:

Declaração de conformidade
Com a presente o **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** declara, sob a própria responsabilidade que:

- Apparecchio - Appliance - Appareil - Gerätes - Aparato - Aparelho
- Marca - Brand - Marque - Marke - Marca - Tipo
- Fabbricante - Manufacturer - Fabricant
  Hersteller - Fabricante - Fabricante
- Tipo di macchina - Type of machine - Type de la machine
  Maschinentypen - Tipo de la màquina - Tipo de la màquina
- N° della macchina - Serial number - N° de la machine
  Maschinen-Nummer - N° de la máquina - No de la máquina

- vedere targa dati
- refer to machine data
- voir étiquette données
- siehe Angaben zum Maschinentyp
- ver la placa de la caracterìsticas
- ver la plaqueta das características

è conforme alle seguenti direttive:
est conforme aux normatives suivantes:
es conforme a las siguientes directivas:

is in compliance with the following directives:
entspricht den folgenden Gesetzesbestimmungen:
está conforme às seguintes directrizes:

2006/42/EC **Direttiva macchine - EC Machinery Directive - Normes CE Machines**
EG-Maschinenrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre as máquinas CE

2006/95/EC **Direttiva bassa tensione - EC Low Voltage Directive - Normes CE Basse-tension**
EG-Niederspannungrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre a baixa tensão CE

97/23/EC **Direttiva attrezzature a pressione (PED)** (Vedere art. 1, § 3.6. - Vedere tabella nella pagina successiva)
Pressure Equipment Directive (PED) (See art. 1, § 3.6. - See chart in the following page)
Directive Èquipements sous Pression (PED) (Voir art. 1, § 3.6. - Voir tableau dans la page suivant)
Richtlinie-Druckgeräte (PED) (Siehe art. 1, § 3.6. - Siehe Tabelle auf der nächsten Seite)
Directiva equipos a presión (PED) (Véase art. 1, § 3.6. - Véase cuadro en la página siguiente)
Directiva equipos sobre pressão (PED) (Veja art. 1, § 3.6. - Veja quadro na página seguinte)

2004/108/EC **EMC - EC Electromagnetic Compatibility directive - Normes CE Compatibilité électromagnétique**
EG-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit - Directiva de la maquinaria CE
Directiva sobre a compatibilidade el.magn. CE

e successive modifiche ed integrazioni.
et modifications ultérieures et intégrations.
y siguientes modificaciones e integraciones.

and later modifications and integrations.
sowie den nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.
e alterações e integrações subsequentes.

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.
Il fascicolo tecnico è archiviato da "Product Development Manager" presso la sede legale.

This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions.
The technical booklet is archived by the "Product Development Manager" at the company's legal headquarters.

La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.
Le fascicule technique est archivé par "Product Development Manager" auprès du siège juridique.

Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.
Die technischen Unterlagen wurden vom "Product Development Manager" am Geschäftssitz archiviert.

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.
El fascículo técnico está archivado por "Product Development Manager" en la sede legal.

A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções.
O manual técnico foi arquivado pela "Product Development Manager" junto da sede legal.

Sede legale - Legal headquarters - Siège juridique
Geschäftssitz archiviert - Sede legal - Sede legal: Via A. Manzoni 17, Binasco (Mi), ITALY

Data - Date - Date
Datum - Fecha - Data 15.03.2012

Product Development Manager

Industrial Manager

Code 902-496-030 (rev. 1211)

	P_{max} [bar]	T_{max} [°C]	**tipo di macchina** **Type of machine** **type de la machine** **Maschinentypen** **modelo de la machina** **tipo de la màquina**		2 gruppi 2 units 2 groupes 2 gruppen 2 grupos 2 grupos	3 gruppi 3 units 3 groupes 3 gruppen 3 grupos 3 grupos	4 gruppi 4 units 4 groupes 4 gruppen 4 grupos 4 grupos	
			Fluido - Fluid - Fluide **Flüssig - Fluido - Fluido**	**Capacità - Capacity - Capacitè** **Kapazität - Capacidad - Capacidade**				[L]
Caldaia Service boiler Chaudiére Heizkessel Caldera Caldeira	2 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor		5 - 11	15 - 17.5	20 - 24.1	
Scambiatore Heat exchanger Èchangeur Wrmeaustauscher Intercambiador de calor Trocador de calor	12 bar	133° C	acqua water eau wasser agua água		0.14 - 0.65 x 2	0.65 x 3	0.65 x 4	

IT GRUPPO CIMBALI ha volontariamente deciso di sottoporre dei campioni rappresentativi, relativi alla linea di prodotti documentata in questo manuale, alle prove severe della norma *DIN 10531:2010* in vigore da giugno 2011 (Igiene alimentare – Produzione ed erogazione di bevande calde da macchine – requisisti igienici, prova di migrazione di sostanze).

I test di analisi sono stati condotti dal Gruppo *Eurofins*, gruppo di Laboratori indipendenti, leader mondiale nel settore, che offrono un vasto portfolio di metodi analitici accreditati per verificare la sicurezza, la configurazione, la purezza, la composizione, l'autenticità e l'origine dei prodotti e delle sostanze biologiche.

I test di analisi eseguiti da *Eurofins* circa la cessione di piombo e nichel nel liquido erogato, sono stati eseguiti su tutte le utenze di ogni macchina sottoposta a prove. A conclusione delle prove, *Eurofins* ha verificato che i valori campionati sono risultati tutti al di sotto dei limiti previsti dalla *DIN 10531*.

GB GRUPPO CIMBALI has voluntarily agreed to submit representative samples of the product line documented in this manual to the stringent tests of the standard *DIN 10531:2010* in force from June 2011 (Food Hygiene - Manufacturing and supply of hot drinks machines - hygiene requirements, test the migration of substances).

The analysis tests were performed by *Eurofins* Group, a group of independent laboratories, a world leader in the field, offering a broad portfolio of analytical methods accredited to assess the safety, configuration, purity, composition, authenticity and origin of products and biological substances.

The test analysis carried out by *Eurofins* about the release of lead and nickel in liquid delivered, were performed on all the utilities of each coffee machine tested. At the conclusion of the evidence, *Eurofins* has verified that the sampled values were all below the limits set by *DIN 10531*.

FR Le GRUPPO CIMBALI a décidé de son plein gré de soumettre des échantillons représentatifs, relatifs à la ligne de produits illustrée dans ce Manuel, aux tests rigoureux de la règlementation *DIN 10531:2010* en vigueur à partir de Juin 2011 (Hygiène alimentaire – Production et distribution de boissons chaudes par l'intermédiaire de machines – conditions requises d'hygiène, test de migration de substances).

Les tests d'analyse ont été conduits par le groupe *Eurofins*, groupe de Laboratoires indépendants, leader mondiale dans le secteur qui propose un large éventail de méthodes analytiques accréditées afin de vérifier la sécurité, la configuration, la pureté, la composition, l'authenticité et l'origine des produits et des substances biologiques.

Les tests d'analyses menés par *Eurofins* concernant la cession de plomb et de nickel dans le liquide distribué ont été effectués sur tous les usagers de chaque machine soumise aux tests. A la fin des tests, *Eurofins* a contrôlé que les valeurs d'échantillons se situent bien toutes au-dessous des limites prévues par la réglementation *DIN 10531*.

DE Die GRUPPO CIMBALI hat die Produkte der in diesem Handbuch beschriebenen Produktlinie freiwillig der strengen Zertifikation nach *DIN 10531:2010* gültig ab Juni 2011 (Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung) unterzogen.

Die entsprechenden Tests und Kontrollen wurden in den Labors der Gruppe *Eurofins*, einem unabhängigen, international anerkannten Institut, unter Einsatz der offiziell anerkannten Analysemethoden zur Kontrolle der Sicherheit, der Konfiguration, der Reinheit, der Zusammensetzung, der Authentizität und des Ursprungs der Produkte und biologischen Substanzen ausgeführt.

Die von *Eurofins* durchgeführten Teste zur Präsenz von Blei und Nickel in die abgegebene Flüssigkeit wurden in bezug auf alle Wasser- bzw. Dampfabnahmen der getesteten Kaffeemaschinen durchführt. Die durch diese Teste von *Eurofins* festgestellen Werte liegen bei allen in Betracht getesteten Kaffeemaschinen unter den lt. *DIN 10531* vorgesehenen Grenzwerten.

ES GRUPPO CIMBALI ha decidido voluntariamente someter algunas muestras representativas, relativas a la línea de productos documentada en este manual, a las severas pruebas de la norma *DIN 10531:2010* en vigor desde junio 2011 (Higiene alimentaria – Producción y erogación de bebidas calientes de máquinas – requisitos higiénicos, prueba de migración de sustancias).

Los tests de análisis han sido realizados por el Gruppo *Eurofins*, grupo de Laboratorios independientes, líder mundial en el sector, que ofrecen una amplia cartera de métodos analíticos acreditados para verificar la seguridad, la configuración, la pureza, la composición, la autenticidad y el origen de los productos y de las sustancias biológicas.

Los tests de análisis efectuados por *Eurofins* respecto a la cesión de plomo y níquel en el líquido erogado, han sido realizados en todas las funciones de cada máquina sometida a las pruebas. Para terminar las pruebas, *Eurofins* ha verificado que todos los valores obtenidos de los tests realizados en las muestras han resultado por debajo de los límites previstos por la norma *DIN 10531*.

PT O GRUPPO CIMBALI decidiu de própria vontade submeter amostras representativas, relativas à linha d e produtos documentada neste manual, às provas severas da *DIN 10531:2010* em vigor a partir de junho 2011 (Higiene alimentar – Produção e distribuição de bebidas quentes de máquinas – requisitos higiénicos, prova de migração de substâncias).

Os testes de análises foram realizados pelo Grupo *Eurofins*, grupo de Laboratórios independentes, líder mundial no sector, que proporcionam uma vasta carteira de métodos analíticos creditados para verificar a segurança, a configuração, a pureza, a composição, a autenticidade e a origem dos produtos e das substâncias biológicas.

Os testes de análises executados pela *Eurofins* relativos à cessão de chumbo e níquel no líquido distribuído, foram executados em todos os pontos de utilização de cada máquina submetida a provas. Como conclusão das provas, *Eurofins* verificou que os valores verificados como amostra resultaram todos abaixo dos limites previstos pela *DIN 10531*.

GRUPPO CIMBALI

RUV ECO TECK

Particolare trattamento di rivestimento a garanzia della sicurezza alimentare.
Special coating process to ensure food safety.
Revêtement spécial pour garantir la sécurité alimentaire.
Spezielle Beschichtung zur Lebensmittelsicherheit.
Tratamiento especial de recubrimiento para garantizar la seguridad alimentaria.
Tratamento especial de revestimento para garantir a segurança alimentar.

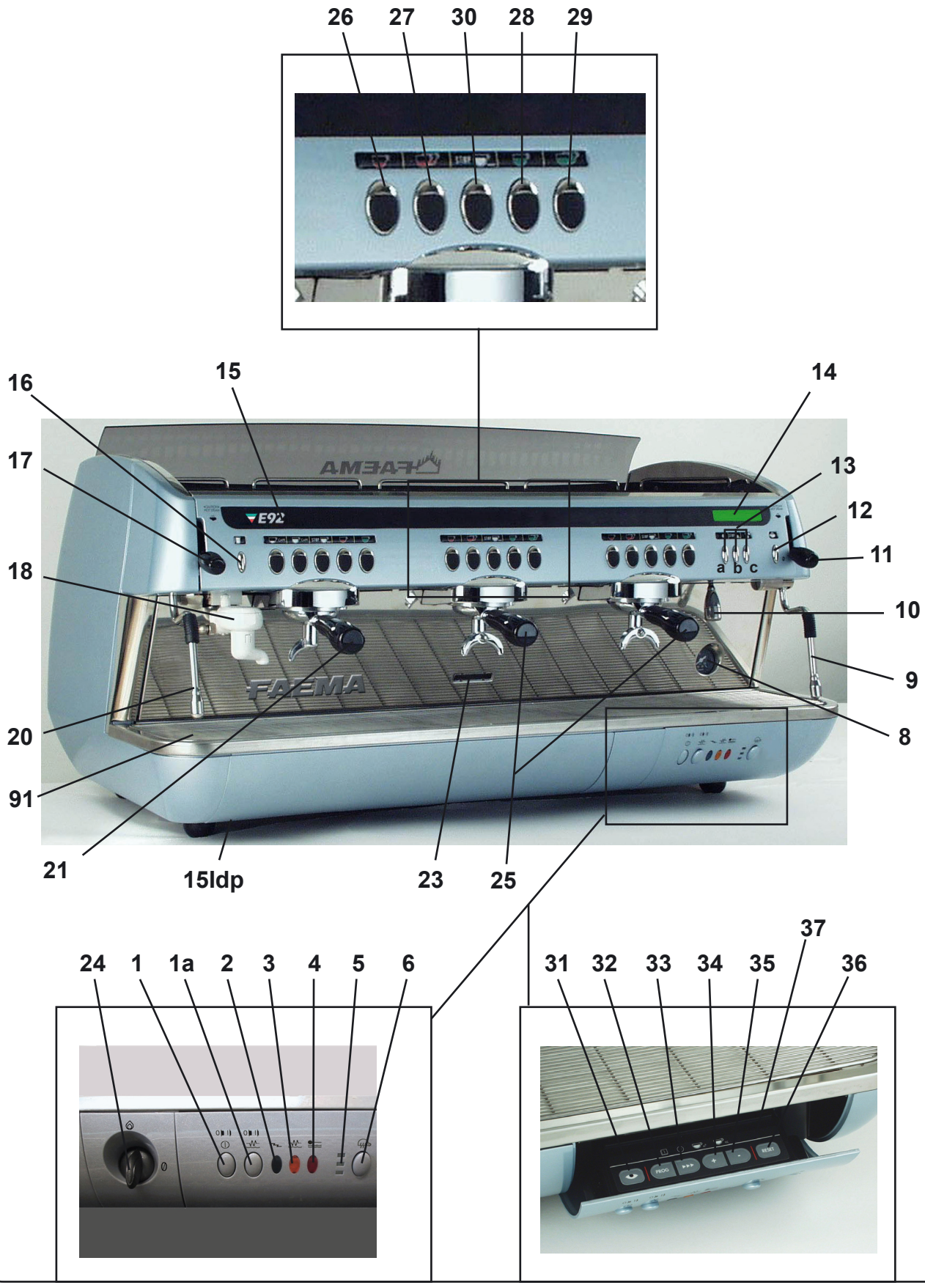
in according with

DIN 10531 - 2010

eurofins

Study N° 2011/285 SAM Cert-17 rev1

E92/A


26
27
30
28
29
16
15
14
17
13
12
18
11
10
9
20
8
91
21
15ldp
23
25
24
1
1a
2
3
4
5
6
31
32
33
34
35
37
36

Legenda - Legend - Legende

IT LEGENDA

1 Interruttore generale
1a Interruttore inserimento resistenze caldaia
2 Spia luminosa macchina accesa (verde)
3 Spia luminosa inserimento resistenze caldaia (arancione)
4 Spia luminosa (livello) carico acqua in caldaia (rossa)
5 Spie luminose scaldatazze acceso (3 LED)
6 Pulsante scaldatazze
8 Manometro rete/ pompa
9 Lancia destra erogazione vapore
10 Lancia erogazione acqua calda
11 Leva erogazione vapore lancia (**9 dx**)
12 Pulsante vapore automatico AUTOSTEAM (*)
13a Pulsante erogazione acqua calda (dose 1/STOP)
13b Pulsante stop - continuo acqua calda
13c Pulsante erogazione acqua calda (dose 2/STOP)
14 Display alfanumerico
15 Display pubblicitario
15ldp Interruttore display pubblicitario
16 Pulsante latte (vapore *)
17 Leva erogazione vapore lancia (**20 sx**)
18 Cappuccinatore (*)
20 Lancia sinistra erogazione vapore
21 Portafiltro per una tazza
23 Finestrella per controllo fiamma
24 Manopola-pulsante rubinetto gas (*)
25 Portafiltro per due tazze
26 Pulsante erogazione un caffè ristretto
27 Pulsante erogazione due caffè ristretti
28 Pulsante erogazione un caffè lungo
29 Pulsante erogazione due caffè lunghi
30 Pulsante erogazione continua/STOP
31 Pulsante visualizzazione quadri di programmazione
32 Pulsante PROG
33 Pulsante freccette
34 Pulsante incremento valori (**+**)
35 Pulsante diminuzione valori (**-**)
36 Pulsante reset
37 Tastiera di programmazione
91 Bacinella appoggiatazze

I componenti -*- sono applicati solo su alcune configurazioni di prodotti.

GB LEGEND

1 Main switch
1a Boiler heat resistance switch
2 Machine “ON” indicator light (green)
3 Boiler heating element pilot light (orange)
4 Boiler water fill indicator (level) light (red)
5 Cup warmer “ON” indicator light (3 LED)
6 Cupwarmer button
8 Pump pressure gauge
9 Right steam wand
10 Hot water wand
11 Steam lever (**9 dx**)
12 Automatic steam button AUTOSTEAM (*)
13a Hot water touche button (dose 1/STOP)
13b Stop button, continuous hot water
13c Hot water touche button (dose 2/STOP)
14 Alphanumeric display
15 Promotional display
15ldp Ad display switch
16 Milk switch (steam*)
17 Steam lever (**20 sx**)
18 Cappuccino maker (*)
20 Left steam delibery wand
21 Filter-holder for one cup
23 Flame check window
24 Gas tap-button (*)
25 Filter-holder for two cups
26 One coffee key long
27 Two coffees key long
28 One coffee key short
29 Two coffees key short
30 Continue / STOP key
31 Panels display button
32 PROG key
33 Arrows key
34 Values increase key (+)
35 Values decrease key (-)
36 Reset button
37 Programming control panel
91 Cup rest tray

Items marked - * - are fitted in some product configurations only.

FR LEGENDE

1 Interrupteur général
1a Interrupteur branchement résistance chaudière
2 Témoin lumineux de la machine en marche (verte)
3 Témoin lumineux allumage résistance chaudière (orange)
4 Voyant lumineux (niveau) charge de l’eau dans la chaudière (rouge)
5 Témoin lumineux chauffe-tasses allumé (3 LED)
6 Bouton poussoir chauffe-tasses
8 Manomètre
9 Lance droite de débit vapeur
10 Lance de débit d'eau chaude
11 Levier de débit de lance vapeur (**9 droite**)
12 Bouton poussoir vapeur automatique AUTOSTEAM (*)
13a Clavier débit d’eau chaude (dose 1/STOP)
13b Bouton poussoir stop - continue eau chaude
13c Clavier débit d’eau chaude (dose 2/STOP)
14 Display alphanumérique
15 Ecran publicitaire
15ldp Interrupteur écran publicitaire
16 Bouton poussoir lait (vapeur *)
17 Levier de débit pour lance vapeur lance (**20 sx**)
18 “cappuccinomatic”
20 Lance gauche de débit vapeur
21 Porte-filtre pour une tasse
23 Petite fenêtre de contrôle de la flamme
24 Bouton-bouton poussoir robinet du gaz (*)
25 Porte-filtre pour deux tasses
26 Touche de débit de café restreint
27 Touche de débit de deux cafés restreints
28 Touche de débit de café long
29 Touche de débit de deux cafés longs
30 Touche de débit continu / STOP
31 Bouton poussoir affichage tableaux
32 Touche PROGR.
33 Touche des petites flèches
34 Touche d’ augmentation des valeurs (+)
35 Touche de diminution des valeurs (-)
36 Bouton poussoir reset
37 Clavier de programmation
91 Cuve appui-tasses

Les détails - * - ne sont appliqués qu'à certaines configurations de produit.

Legende - Leyenda - Legenda

DE LEGENDE

1 Hauptschalter
1a Schalter zur Aktivierung der Wasserkesselbeheizung
2 Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet' (grün)
3 Kontrolleuchte Heizelemente (orange)
4 Kontrolleuchte (Standanzeige) Wasserzuführung in Kessel (rot)
5 Kontrolleuchte Tassenvorwärmer (3 LED)
6 Taste „Tassenvorwärmer"
8 Manometer
9 Dampfrohr rechs
10 Heißwasserausgabe
11 Hebel Dampfausgabe (**9 Rechtes**)
12 Taste „automatische Dampfabgabe" AUTOSTEAM (*)
13a Heißwasserausgabe (Dosis 1/STOP)
13b Stopp-Taste (Fortsetzung Heißwasserabgabe)
13c Heißwasserausgabe (Dosis 2/STOP)
14 Display alfanymmering
15 Werbedisplay
15ldp Taste Werbedisplay
16 Taste „Milchabgabe (Dampfabgabe *)"
17 Hebel Dampfausgabe (**20 Linkes**)
18 Cappuccinatore
20 Dampfrohr links
21 Filterhalter für 1 Tasse
23 Kontrollöffoung für Gasflamme
24 Regler-Taste Gasventil (*)
25 Filterhalter für 2 Tassen
26 Taste Kaffeeausgabe 1 Tasse (Ristretto)
27 Taste Kaffeeausgabe 2 Tassen (Ristretto)
28 Taste Kaffeeausgabe 1 Tasse (gross)
29 Taste Kaffeeausgabe 2 Tassen (gross)
30 Taste Kaffeeausgabe kontinuierlich und STOP
31 Taste zur Menüabbildung
32 Programmiertaste (PROG)
33 Pfeiltasten
34 Plus-Taste (+)
35 Minus-Taste (-)
36 Taste Rücksetzung (Reset)
37 Tastenfeld zur Programmierung
91 Wanne zur Tassenablage

Die mit - * - gekennzeichneten Komponenten sind nur in bestimmten Modellen installiert.

ES LEYENDA

1 Interruptor general
1a Interruptor accionamiento resistencias caldera
2 Indicador luminoso máquina encendida (verde)
3 Indicador luminoso conexión resistencias caldera (naranja)
4 Indicador luminoso (nivel) carga agua en la caldera (roja)
5 Indicador luminoso calienta-tazas encendido (3 LED)
6 Botón calienta-tazas
8 Manómetro
9 Tubo derecho erogación vapor
10 Tubo erogación agua caliente
11 Palanca erogación vapor tubo (**9** derecha)
12 Botón vapor automático AUTOSTEAM (*)
13a Botón erogación agua caliente (dosis 1/STOP)
13b Botón stop – continuo agua caliente
13c Botón erogación agua caliente (dosis 2/STOP)
14 Visualizador alfanumérico
15 Display publicitario
15ldp Interruptor display publicitario
16 Botón leche (vapor*)
17 Palanca erogación vapor tubo (**20 sx**)
18 Cappuccinador
20 Tubo izquierdo erogación vapor
21 Portafiltro para una taza
23 Ventanilla para control llama
24 Mango-botón grifo gas (*)
25 Portafiltro para dos tazas
26 Botón erogación un café corto
27 Botón erogación dos cafés cortos
28 Botón erogación un café largo
29 Botón erogación dos cafés largos
30 Botón erogación continua/STOP
31 Botón visualización cuadros
32 Botón PROG
33 Botón flechas
34 Botón incremento valores (+)
35 Botón disminución valores (-)
36 Botón reset
37 Panel mandos de programación
91 Bandeja apoya-tazas

Los detallos -*- se pueden aplicar sólo en algunas configuraciones del producto.

PT LEGENDA

1 Interruptor geral
1a Interruptor de inserimento de resistências da caldeira
2 Indicador luminoso da máquina acesa (verde)
3 Indicador luminoso de inserimento das resistências da caldeira (laranja)
4 Indicador luminoso (nível) de carregamento da água na caldeira (vermelho)
5 Indicadores luminosos do aquecedor de chávenas aceso (3 LED)
6 Botão do aquecedor de chávenas
8 Manómetro rede/bomba
9 Lança direita de distribuição do vapor
10 Lança de distribuição da água quente
11 Alavanca de distribuição do vapor na lança (**9 dir**)
12 Botão de vapor automático AUTOSTEAM (*)
13a Botão de distribuição da água quente (dose 1/STOP)
13b Botão stop – contínuo da água quente
13c Botão de distribuição da áqua quente (dose 2/STOP)
14 Mostrador alfanumérico
15 Mostrador publicitário
15ldp Interruptor do mostrador, publicitário
16 Botão do leite (vapor)
17 Alavanca de distribuição do vapor lança (**20 esq**)
18 Preparador de cappuccino (*)
20 Lança esquerda de distribuição do vapor
21 Porta-filtro para una chávena
23 Janelinha para o controle da chama
24 Manípulo-botão da torneira do gás (*)
25 Porta-filtro para duas chávenas
26 Botão de distribuição de um café forte
27 Botão de distribuição de dois cafés fortes
28 Botão de distribuição de dois cafés cimbalinos
29 Botão de distribuição de dois cafés cimbalinos
30 Botão de distribuição contínua /STOP
31 Botão de visualização dos quadros de programação
32 Botão PROG
33 Botão das setas
34 Botão de aumento dos valores (+)
35 Botão de diminuição dos valores (-)
36 Botão de rearme
37 Teclado de programação
91 Bacia para apoiar as chávenas

Os componentes "*" – são aplicados apenas sobre algumas configurações de produtos

Italiano Istruzioni originali 9

English Translation of the original instructions 33

Français Traduction des instructions d'origine 57

Deutsch Übersetzung der Originalanleitung 81

Español Traducción de las instrucciones originales 105

Português Tradução das traduções originais 129

Gentile Signora, Egregio Signore
ci congratuliamo con Lei per la Sua nuova Faema.
Con questo acquisto Lei ha scelto una macchina per caffè espresso d'avanguardia costruita secondo i più avanzati principi della tecnica moderna; una macchina che non soltanto è in grado di offrirLe una perfetta sintesi di efficienza e funzionalità ma mette a Sua disposizione tutti gli strumenti per darLe la "sicurezza di lavorare meglio".
Il consiglio di dedicare un poco di tempo alla lettura di questo Libretto di Uso e Manutenzione nasce dal desiderio di aiutarLa a prendere confidenza con la Sua nuova macchina; desiderio che siamo certi Lei condividerà pienamente.
Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

		Pagina
1.	**Prescrizioni generali**	**10**
2.	**Prescrizioni di installazione**	**11**
3.	**Prescrizioni elettriche di installazione**	**11**
4.	**Collegamento equipotenziale**	**12**
5.	**Prescrizioni idrauliche di installazione**	**12**
6.	**Check-up di installazione**	**13**

USO

7.	**Avviamento elettrico**	**14**
8.	**Scaldatazze**	**14**
9.	**Accensione impianto gas (solo per macchine G)**	**14**
10.	**Avviamento misto (gas + elettricità)**	**15**
11.	**Accensione forzata**	**15**
12.	**Erogazione bevande - caffè**	**15**
12.1	**Erogazione bevande - acqua calda**	**16**
12.2	**Erogazione bevande - latte**	**16**
12.3	**Erogazione bevande - cappuccino (solo se funzione cappuccino è abilitata)**	**17**
12.4	**Istruzioni d'uso del cappuccinatore**	**17**
12.5	**Erogazione bevande - vapore**	**18**
	Autosteam	18
13.	**Controllo del livello acqua in caldaia**	**19**
14.	**Risciacquo**	**19**
15.	**Operazioni di pulizia**	**19**
16.	**Prescrizioni per l'operatore**	**21**
17.	**Avvertenze**	**22**
18.	**Manutenzione e riparazioni**	**22**
19.	**Messa fuori servizio definitiva**	**23**
20.	**Anomalie - Guasti**	**23**

PROGRAMMAZIONE - MODALITA' UTENTE

21.	**Flusso di programmazione cliente**	**24**
22.	**Regolazione orologio**	**25**
23.	**Come entrare in programmazione**	**25**
23.1	**Programmazione tasti erogazione caffè**	**26**
23.2	**Programmazione tasti erogazione cappuccino**	**26**
23.3	**Programmazione tasto erogazione latte**	**28**
23.4	**Programmazione tasti erogazione acqua calda**	**29**
23.5	**Programmazione tasto vapore automatico - AUTOSTEAM (Turbosteam)**	**30**
24.	**Menù orario servizio**	**31**
25.	**Visualizzazione ed azzeramento contatori**	**32**
26.	**Selezione lingua**	**32**
	IMMAGINI	**153**
	Service Line	**156**

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

1. Prescrizioni generali

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel manuale D'USO prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo l'apparecchio, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza ed il rispetto della corretta prassi igienica nell'uso della stesso.
Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio non può essere usato da bambini o da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte; nel caso d'uso di dette persone queste devono essere sorvegliate.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Rumorosità: l'apparecchio non supera i 70 dB.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

2. Prescrizioni di installazione

ATTENZIONE

L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- Il personale addetto allo spostamento dell'apparecchio deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi. Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore).
  Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:
  - essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa dell'apparecchio;
  - utilizzare sempre i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e dei dispositivi di sicurezza.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica ed idrica.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana e stabile, ad una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio; inoltre deve essere installata tenendo conto che la superficie di appoggio più alta (piano scaldatazze) sia ad una altezza non inferiore a 1,2 m. Prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica ed acqua) e lo scarico dell'acqua dotato di sifone nelle immediate vicinanze.
- Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.

3. Prescrizioni elettriche di installazione

All'installazione prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III e una protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30mA. Tale dispositivo di disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

E' sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Controllare inoltre che il tipo di collegamento e la tensione corrispondano a quelli indicati sulla targa dati: vedere *capitolo immagini figura 1*.

Per le macchine con collegamento a stella: vedere *capitolo immagini figura 2*.
Per le macchine con collegamento a triangolo: vedere *capitolo immagini figura 3*.
Per le macchine con collegamento monofase: vedere *capitolo immagini figura 4*.

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

4. Collegamento equipotenziale

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di livello di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale.
Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per il collegamento di un conduttore esterno equipotenziale.

Terminata l'installazione è NECESSARIO eseguire questo tipo di collegamento:

- usare un conduttore avente una sezione nominale in conformità con le norme vigenti.
- collegare un capo del conduttore al morsetto (vedere *capitolo immagini figura 5*) e l'altro capo alle masse delle apparecchiature adiacenti.

La mancata attuazione di questa norma di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni che possano essere causati a persone o cose.

N.B.: NON COLLEGARE ALLA MESSA A TERRA DELL'IMPIANTO DI DISTRIBUZIONE ELETTRICA IN QUANTO IL CONDUTTORE DI MESSA A TERRA IN UN CAVO DI ALIMENTAZIONE NON VIENE CONSIDERATO UN CONDUTTORE DI COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.

Ricordiamo che il Gruppo Cimbali Spa non risponde dei danni provocati da un non corretto collegamento elettrico.
Ricordiamo inoltre la responsabilità dell'installatore nel caso di danni.

5. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI
L'acqua destinata ad alimentare la macchina per caffè, deve essere acqua adatta per il consumo umano (vedi direttive e legislazioni vigenti).
Controllare che nel punto di ingresso acqua della macchina:

- il valore di pH sia conforme alle leggi vigenti
- il valore dei cloruri sia inferiore a 100 mg/l

Se i valori riscontrati non rientrano nei limiti indicati occorre inserire un appropriato dispositivo di trattamento dell'acqua (rispettando le norme locali vigenti e compatibili con l'apparecchiatura).
Nel caso si dovesse alimentare la macchina con acqua di durezza superiore agli 8°F (4,5 °D), per il buon funzionamento della stessa, occorre applicare un piano di manutenzione specifico in funzione del valore di durezza rilevato e della modalità d'uso.

PRESCRIZIONI
Per l'installazione usare esclusivamente i componenti in dotazione; nel caso si dovessero impiegare altri componenti, utilizzare esclusivamente componenti nuovi (mai usati in precedenza) e idonei al contatto con acqua per consumo umano (secondo le norme locali vigenti).

COLLEGAMENTI IDRAULICI
Posizionare l'apparecchio in perfetto piano orizzontale agendo sui piedini, indi fissarli.

Eseguire i collegamenti idraulici come indicato nel *capitolo immagini figura 6*, rispettando le norme di igiene, di sicurezza idraulica ed antinquinamento vigenti nel paese di installazione.

N.B.: nel caso la pressione di rete possa salire oltre 6 bar, installare un riduttore di pressione tarato a 2÷3 bar: vedere *capitolo immagini figura 7*.

Tubo di scarico: mettere un'estremità del tubo di scarico in un pozzetto dotato di sifone per l'ispezione e la pulizia.
IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel *capitolo immagini figura 8*.

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

6. Check-up di installazione

ATTENZIONE: TERMINATA L'INSTALLAZIONE VERIFICARE LE CONDIZIONI DI CORRETTO FUNZIONAMENTO (vedere modulo C di installazione)

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

- Pressione in caldaia e d'esercizio rispondenti ai valori normali
- Corretto funzionamento del controllo di pressione
- Corretto funzionamento dell'autolivello
- Corretto funzionamento delle valvole di espansione

ATTENZIONE: A MACCHINA INSTALLATA E PRONTA PER L'USO, PRIMA DI CONSEGNARE LA STESSA ALL'OPERATORE PER IL LAVORO, ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTOINDICATE:

GRUPPI

- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo.

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 6 litri per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi, 12 litri per macchina a 4 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "pulizia e manutenzione").

VAPORE (anche con Autosteam)

- Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

CAPPUCCINATORE (dispositivo automatico cappuccinatore)

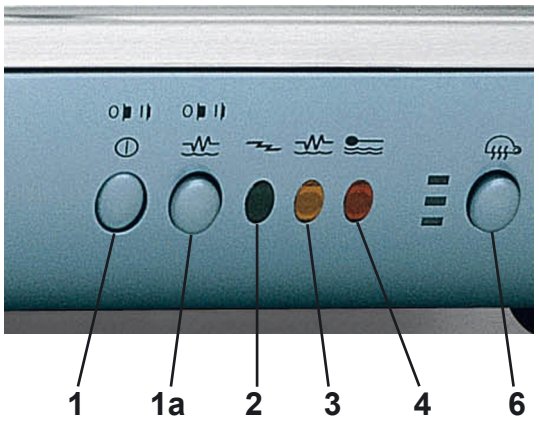
- Dopo aver tolto il tubo di aspirazione dal contenitore del latte, eseguire alcune erogazioni a vuoto.

USO

7. Avviamento elettrico

"Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che:
l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto ".

Premere l'interruttore generale (**1**); la spia "macchina accesa" (**2**) si accende.
Contemporaneamente sul display (**14**) viene indicata l'attuale pressione di esercizio "pressione caldaia 0,00 bar".
Se il livello dell'acqua in caldaia è inferiore al minimo si accende la spia "livello caldaia" (**4**) e la caldaia verrà riempita fino al livello ottimale (spia **4** spenta).
Quindi premere l'interruttore generale (**1a**).
La spia (**3**) inserimento resistenze si accende.
Il riscaldamento della caldaia è in funzione, ed occorre attendere che l'indicazione sul display corrisponda al valore di pressione previsto per l'esercizio, segnalato dallo spegnimento della spia (**3**).



8. Scaldatazze

ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze.

CARATTERISTICHE:
- Ampio piano scaldatazze
- Possibilità di usare diverse potenze di riscaldamento

Predisporre sul piano scaldatazze una congrua quantità di tazze, Vi consigliamo di NON sovrapporre più di tre tazze.

Per modificare la poltenza dello scaldatazze premere più volte il tasto (**6**).
- Tutti i LED accesi = potenza massima
- Tutti i LED spenti = OFF

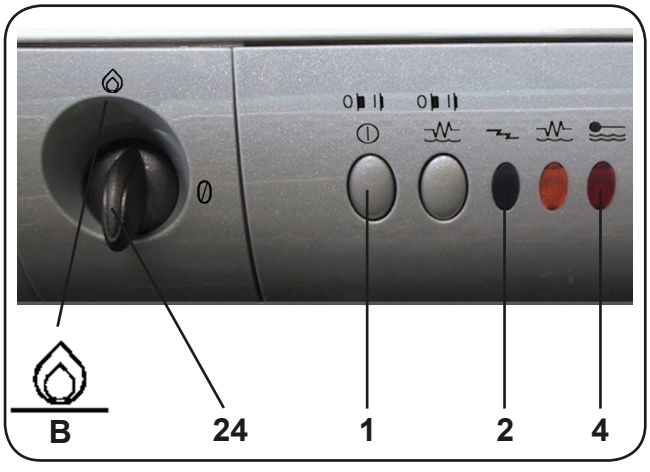
Al termine dell' attività giornaliera con lo spegnimento della macchina la selezione rimane memorizzata.

9. Accensione impianto gas (solo per macchine G)

"Non accendere il gas quando la caldaia è in pressione".

Prima di mettere in funzione la macchina controllare che:
- l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
- il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto;
- il rubinetto di intercettazione sulla rete gas sia aperto.

Premere l'interruttore generale (**1**); la spia "macchina accesa" (**2**) si accende.
Contemporaneamente sul display (**14**) viene indicata l'attuale pressione di esercizio "pressione caldaia 0,00 bar".
Se il livello dell'acqua in caldaia è inferiore al minimo si accende la spia "livello caldaia" (**4**) e la caldaia verrà riempita fino al livello ottimale (spia **4** spenta).
Premere e ruotare verso sinistra la manopola del rubinetto (**24**) sulla posizione **B** mantenendola premuta per circa 30"; controllare l'avvenuta accensione dalla finestrella (**23**) e dopo alcuni secondi rilasciare la manopola (**24**).



Il riscaldamento della caldaia è in funzione, ed occorre attendere che l'indicazione sul display (**14**) corrisponda al valore di pressione previsto per l'esercizio.

10. Avviamento misto (gas + elettricità)

La caldaia può esere riscaldata contemporaneamente con gas ed elettricità.

In questo modo la pressione di esercizio viene raggiunta più velocemente, in quanto l'acqua contenuta nella caldaia viene riscaldata contemporaneamente dalle resistenze elettriche poste all'interno della caldaia e dalla fiamma sviluppata dal bruciatore posto sotto la caldaia.

Per l'avviamento procedere come indicato ai paragrafi **1. AVVIAMENTO ELETTRICO** e **3. ACCENSIONE GAS**.

11. Accensione forzata

Al termine della durata dell'orario di accensione programmato sul display viene visualizzato il seguente messaggio:

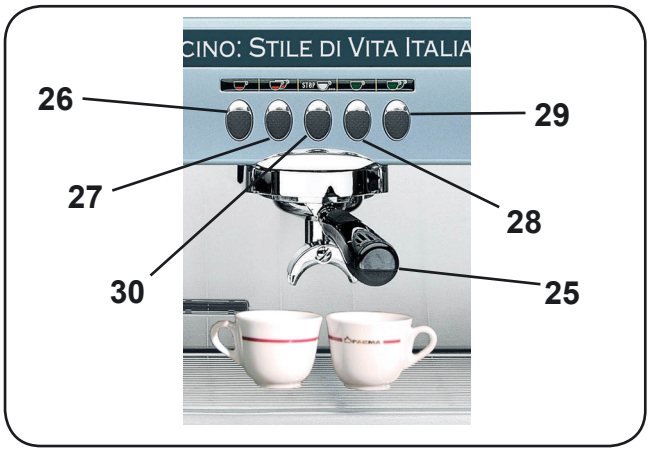
macchina spenta

Qualora sia necessario usare la macchina occorre premere, e mantenere premuto, per circa 10 secondi un tasto STOP (**30**).
La macchina sarà nuovamente abilitata all'uso.

Per tornare allo spegnimento programmato, controllare la posizione dell'interruttore generale (**1**), disattivarlo e poi riportarlo nella posizione precedente.

12. Erogazione bevande - caffè

Disinnestare il portafiltro (**21** o **25**), svuotarlo dai fondi del caffè precedente e riempirlo con 1 o 2 dosi di caffè macinato, a seconda del portafiltro utilizzato.
Pressare uniformemente il caffè macinato nel filtro, servendosi del pressino del macinadosatore.
Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.
Innestare, serrando bene, il portafiltro (**21** o **25**) al gruppo, posizionando la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro (**21** o **25**).
Premere il pulsante erogazione caffè (**26**, **27**, **28** o **29**) corrispondente alla dose desiderata, si accenderà il led in corrispondenza del tasto selezionato ed inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.
Premere, invece, il pulsante erogazione continua/STOP (**30**) per effettuare erogazioni continue.
L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il pulsante erogazione continua/STOP (**30**).



Controllo tempo (solo se funzione abilitata)

Questa funzione permette di visualizzare sul display la durata delle erogazioni a base di caffè di ciascun gruppo della macchina.
Se per esempio si effettua un'erogazione dal gruppo 1, sul display verrà visualizzato:

GR1 xxx

dove con "xxx" indica il tempo dell'erogazione in secondi.

Se i gruppi contemporaneamente attivi sono più di uno (esempio gruppo 1 e gruppo 3), il dispay visualizza il tempo delle singole erogazioni:

GR1 xxx	GR3 xxx

Terminata la fase di erogazione, il dato rimane visualizzato per 10" circa, trascorsi i quali il display tornerà a mostrare data e pressione.
N.B.: il "controllo tempo" è attivo solo in normali condizioni di funzionamento ed in assenza di stati che determinano un messaggio a display.

12.1 Erogazione bevande - acqua calda

Dopo aver posizionato sotto la lancia acqua calda (**10**) il contenitore appropriato, l'erogazione si può effettuare in due modi.

FUNZIONAMENTO DOSATO

Premere uno dei tasti erogazione acqua calda (**13a**, o **13c**), si accenderà il led in corrispondenza del tasto selezionato ed inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.
Si può interrompere in qualunque momento l'erogazione dosata premendo nuovamente il tasto precedentemente attivato (evidenziato dal rispettivo led acceso), o il tasto stop - continuo (**13b**).

FUNZIONAMENTO CONTINUO

Premere il tasto erogazione acqua calda (**13b**)
L'erogazione di acqua calda avverrà in modo continuo fino ad una successiva pressione del tasto acqua (**13b**) che ne determinerà l'arresto.
In funzionamento continuo, non si modifica la dose programmata del tasto.

12.2 Erogazione bevande - latte

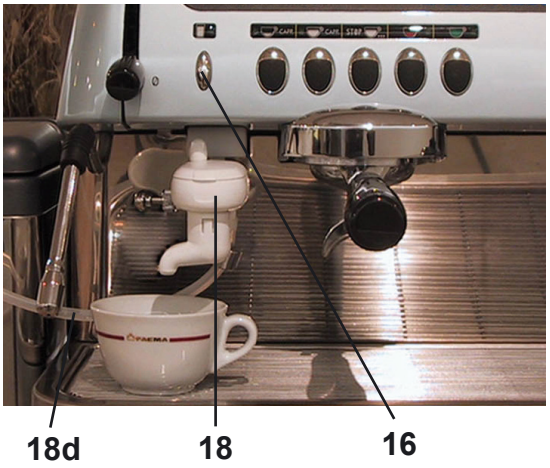
INDICAZIONI GENERALI

Il latte è un prodotto biologico, delicato e quindi facilmente alterabile, il calore ne modifica la struttura. Dal momento dell'apertura del contenitore e per tutto il periodo di utilizzo, il latte va mantenuto ad una temperatura **non superiore ai 5°C (41°F);** i nostri apparecchi per la conservazione del latte sono adatti allo scopo.
N.B.: al temine della giornata lavorativa (o comunque non oltre 24 ore dall'apertura del contenitore) il latte eventualmente rimasto deve essere eliminato.

EROGAZIONE LATTE

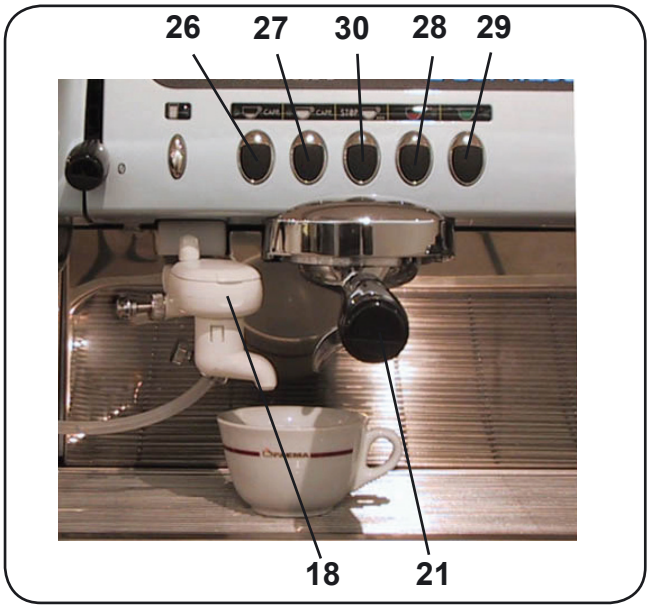
Inserire il tubicino (**18d**) nella confezione del latte.
Dopo aver posizionato sotto il cappuccinatore (**18**) il contenitore appropriato, premere il tasto erogazione latte (**16**), si accende il led sopra al tasto selezionato.
La quantità di latte, memorizzata in fase di programmazione, confluirà nella tazza e la fine della confezione avverrà in modo automatico. Si può interrompere in qualunque momento l'erogazione dosata premendo nuovamente il tasto erogazione latte (**16**).
Nel paragrafo "Istruzioni d'uso del cappuccinatore" viene spiegato come ottenere il latte più o meno caldo e più o meno montato.

"Nel caso di lunghe inattività attenersi alle norme igieniche vigenti in materia di conservazione del latte."



12.3 Erogazione bevande - cappuccino (solo se funzione cappuccino è abilitata)

Usare solo il portafiltro (21) con becco ad una via ed il gruppo erogatore di sinistra.
Dopo aver disinnestato il portafiltro (**21**) dal gruppo ed averlo svuotato dei fondi precedenti, mettere una dose di caffè macinato e pressare.
Innestare serrando bene il portafiltro al gruppo.
Avvicinare il cappuccinatore (**18**) al becco del portafiltro (**21**).
Posizionare la tazza da cappuccino, o un contenitore adatto al tipo di bevanda da confezionare, in modo che caffè e latte possano confluire nella tazza senza doverla spostare tra l'erogazione del caffè e quella del latte.
Premere uno dei tasti erogazione cappuccino (**26**, **27**, **28** o **29**), si accende il led sopra al tasto selezionato, inizia l'erogazione, la fine della confezione avviene in modo automatico.
E' possibile in qualsiasi momento arrestare l'erogazione premendo il tasto erogazione continua/STOP (**30**).
Come spiegato nel capitolo "Programmazione tasti erogazione cappuccino" è possibile scegliere se erogare prima il latte e poi il caffè o viceversa.
Inoltre nel paragrafo "**Istruzioni d'uso del cappuccinatore**" viene spiegato come ottenere il latte più o meno caldo e più o meno montato.



"Nel caso di lunghe inattività attenersi alle norme igieniche vigenti in materia di conservazione del latte."

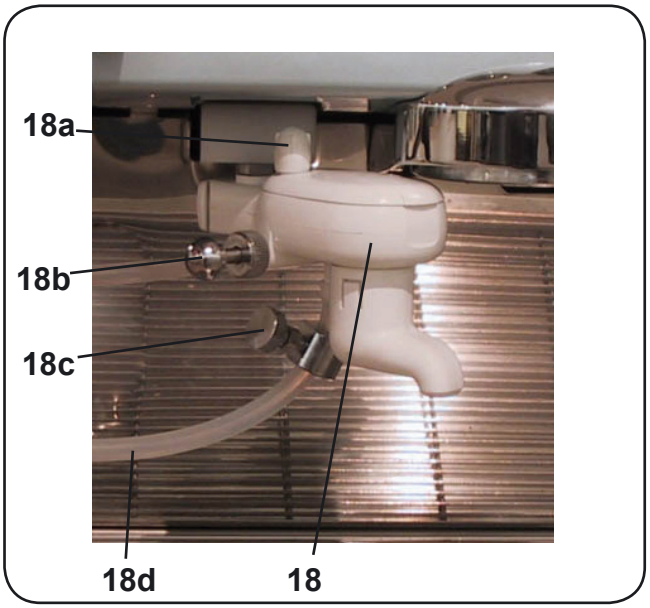
12.4 Istruzioni d'uso del cappuccinatore

Inserire il tubicino (**18d**) nella confezione del latte.
Collocare un recipiente sotto il cappuccinatore (**18**).
Estrarre il pomello (**18b**) per favorire l'aspirazione d'aria.
Ruotare completamente in senso orario la vite di regolazione aria (**18a**), riportarla poi indietro di mezzo giro.
Ruotare completamente in senso orario la vite di regolazione temperatura (**18c**), riportarla poi indietro di mezzo giro.
A questo punto procedere con l'erogazione di latte o cappuccino premendo il tasto desiderato.

Regolazione schiuma cappuccino
Nel caso di schiuma troppo abbondante:
ruotare finemente la vite regolazione aria (**18a**) in senso orario.
Nel caso di schiuma troppo scarsa:
ruotare finemente la vite regolazione aria (**18a**) in senso antiorario.

Temperatura cappuccino
Se il cappuccino è troppo caldo:
ruotare finemente la vite regolazione temperatura (**18c**) in senso antiorario.
Se il cappuccino non è abbastanza caldo:
ruotare finemente la vite regolazione temperatura (**18c**) in senso orario.

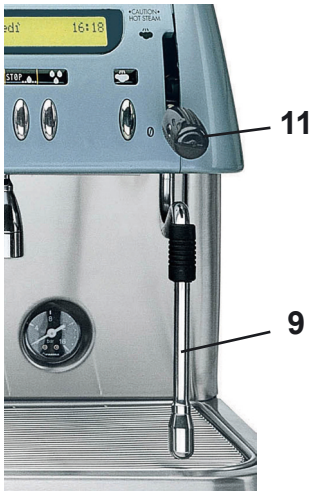
Erogazione latte caldo non montato
Premere e far rientrare completamente il pomello (**18b**), quindi premere il pulsante erogazione latte o cappuccino desiderato.



12.5 Erogazione bevande - vapore

Immergere completamente la lancia vapore destra (**9**) o sinistra (**20**) nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare e spingere verso l'alto la leva comando vapore (**11** o **17**).
Attendere che la bevanda abbia raggiunto la temperatura desiderata, quindi riportare la leva comando vapore in basso per arrestare l'uscita di vapore.

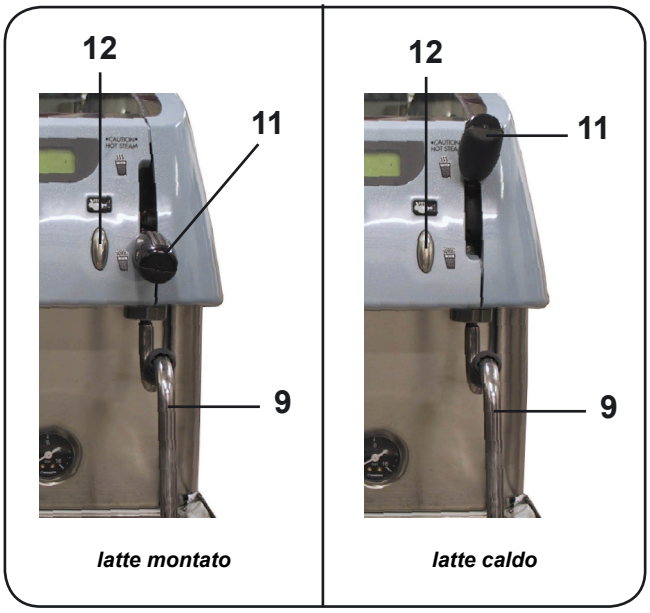
N.B.: al termine di ogni erogazione vapore, pulire la parte interna della lancia operando nel seguente modo: indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatazze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.



Erogazione con selettore Autosteam (12) *(Turbosteam)* dove previsto

Le macchine equipaggiate con il sistema di erogazione vapore AUTOSTEAM (STOP VAPORE), hanno la funzione di "*arresto dell'erogazione di vapore al raggiungimento di una temperatura impostata", con* la possibilità di ottenere rapidamente sia il riscaldamento che la montatura del latte.

L'erogazione del vapore si attiva tramite il pulsante (**12**) e si può scegliere il tipo di latte che si desidera ottenere con la posizione della leva (**11**).
In particolare:
- leva in posizione inferiore: si ottiene il latte montato.
- leva in posizione superiore: si ottiene solo il riscaldamento del latte.



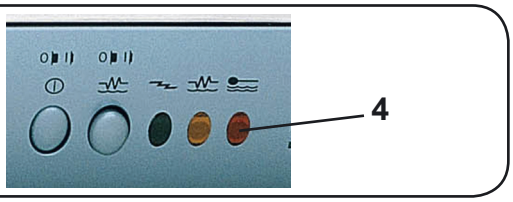
Dopo aver selezionato quale tipo di latte si desidera ottenere (riscaldato o montato), introdurre il tubo di erogazione del vapore (**9**) in un contenitore adatto, avendo cura di immergere completamente il bulbo nella bevanda.

Subito dopo aver premuto il pulsante (**12**), sul display viene visualizzato il valore della temperatura letta dalla sonda.

Al raggiungimento della temperatura impostata l'arresto dell'erogazione del vapore può avvenire automaticamente oppure manualmente, come descritto nel paragrafo "Programmazione tasto vapore automatico AUTOSTEAM".

13. Controllo del livello acqua in caldaia

La macchina è provvista di serie di autolivello che provvede a mantenere l'acqua in caldaia ad un livello predeterminato.
L'entrata dell'acqua in caldaia è evidenziata dall'accensione della spia (**4**).

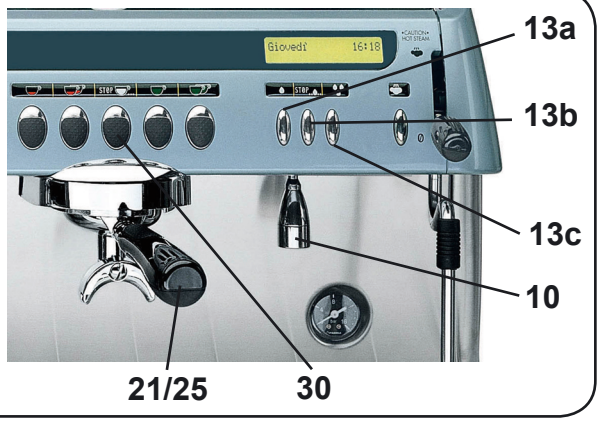


14. Risciacquo

"Prima di mettere in funzione la macchina eseguire il risciaquo dei circuiti interni e cambiare l'acqua nella caldaia".

8.1 Ricambio dell'acqua dei circuiti interni dei gruppi
Togliere i portafiltri (**21**, **25**) dai gruppi erogatori.
Azionando il tasto erogazione continua (**30**), scaricare acqua da ciascuno dei gruppi per circa un minuto. Ripetere questa operazione un paio di volte.

8.2 Ricambio dell'acqua della caldaia
Assicurarsi che l'indicazione sul display corrisponda al valore di pressione di esercizio.
Premere, e mantenere premuto per circa 5 secondi, il tasto erogazione acqua calda (**13a - 13c**).
Sul display verrà visualizzato il messaggio "*RICAMBIO ACQUA*", accompagnato da un segnale acustico, e dalla lancia acqua calda (**10**) verrà scaricata l'acqua della caldaia (60 - 70% circa della capacità totale).
La resistenza caldaia e tutti i tasti erogazione saranno disabilitati.

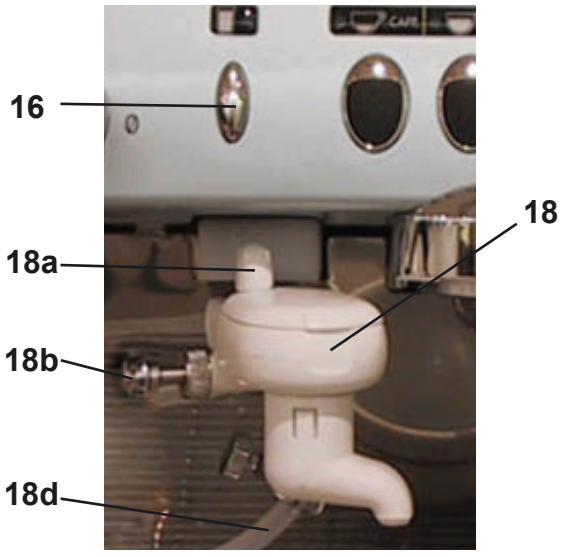


L'arresto dell'erogazione avverrà automaticamente (nota: l'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto STOP **13b**).
Al termine della procedura la macchina tornerà al suo funzionamento normale e la caldaia sarà riempita con nuova acqua.

15. Operazioni di pulizia

Pulizia del cappuccinatore
Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa.

1. Mettere in un recipiente 0,5 litri di acqua fredda e versare una dose di detergente liquido (vedere istruzioni del prodotto).
2. Togliere il tubo di aspirazione (**18d**) dal contenitore del latte e immergerlo nella soluzione.
3. Premere il pulsante (**16**), e ripetere l'operazione fino a terminare il detergente.
4. Smontare il cappuccinatore (**18**):
   svitare il pomello (**18b**) e rimuovere il cappuccinatore (**18**);
   togliere il coperchio;
   svitare la ghiera di fissaggio del pomello (**18b**) e rimuoverlo;
   svitare e togliere la vite di regolazione (**18a**);
   preparare un'altra dose di detergente e lavare le singole parti, rimuovendo con una spugna eventuali residui;
   rimontare il cappuccinatore.
5. Sciacquare, facendo aspirare almeno un litro di acqua fredda.



15. Operazioni di pulizia

Per la corretta applicazione del sistema HACCP attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

Pulizia dei gruppi

Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi

1) Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.
2) Inserire il filtro cieco nel portafiltro.
3) Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente .
4) Agganciare il portafiltro al gruppo e premere un pulsante di selezione. Dopo qualche secondo premere il pulsante STOP; ripetere questa operazione alcune volte.
5) Togliere il portafiltro, pulire con una spugna la doccetta.
6) Eseguire il risciacquo erogando per circa 30" acqua da ogni gruppo.

Primo gruppo di sinistra con pulsantiera selezioni cappuccino:

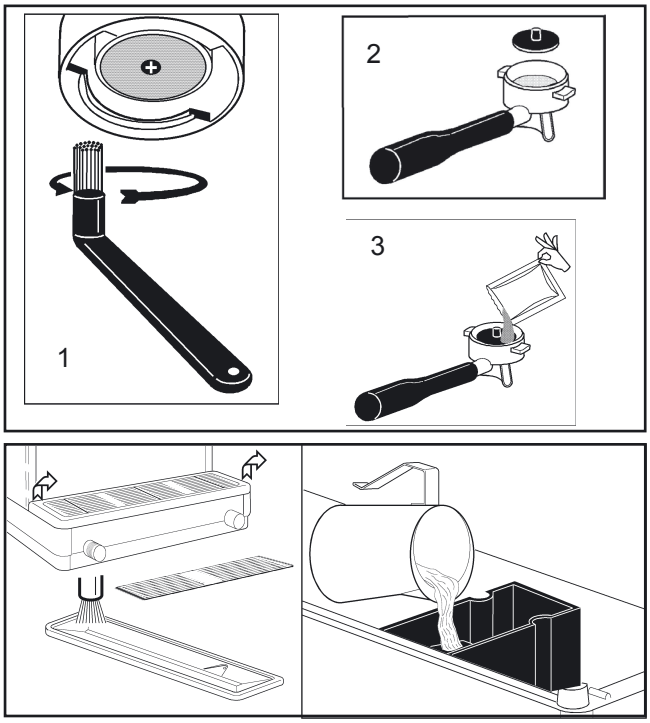
1) Togliere il tubo di aspirazione del latte dal contenitore del latte ed appoggiarlo sulle griglie della bacinella appoggiatazze.
2) Premere un pulsante selezione, dopo qualche secondo premere il pulsante STOP, ripetere questa operazione alcune volte. (attenzione: dal becco erogatore del cappuccinatore uscirà del vapore).

Portafiltri:

1) In un recipiente adatto versare un litro di acqua fredda e una dose di detergente.
2) Togliere i filtri dai portafiltri.
3) Immergere filtri e portafiltri, nella soluzione per almeno due ore.
4) Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda.
5) Rimontare i filtri nel portafiltro, accertandosi che la molla di fissaggio del filtro sia nella sua sede.

Lance vapore e acqua calda

Utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente.
Per pulire la parte interna della lancia operare nel seguente modo:
indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatazze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.



Griglie e bacinella di gocciolamento

Togliere le griglie dalla bacinella, estrarla e completare la pulizia in acqua corrente.

Vaschetta di scarico

Al termine della giornata di lavoro, versare un bricco di acqua calda nella stessa, questo per rimuovere eventuali incrostazioni nello scarico.

Carrozzeria

Pulire con un panno morbido e prodotti SENZA ammoniaca o abrasivi, eliminando eventuali residui organici presenti nella zona di lavoro.
N.B.: non spruzzare liquidi nelle cave dei pannelli della carrozzeria.

ATTENZIONE

Quando la macchina non effettua erogazioni per più di 8 ore, e comunque almeno una volta al giorno, prima di iniziare il lavoro eseguire un lavaggio dei componenti interni seguendo le seguenti istruzioni:

Gruppi erogatori

Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè) ed effettuare una erogazione di circa un minuto, per ogni gruppo.

Acqua calda

Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 6 litri di acqua per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi, 12 litri per macchina a 4 gruppi.

Vapore

Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

16. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'

ATTENZIONE: PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTOINDICATE.
DETTE OPERAZIONI DEVONO ESSERE RIPETUTE QUANDO LA MACCHINA NON EFFETTUA EROGAZIONI PER PIU' DI 8 ORE E COMUNQUE ALMENO UNA VOLTA AL GIORNO.

Gruppi

- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo.

Acqua calda

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 6 litri per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi, 12 litri per macchina a 4 gruppi (vedi manuale d'uso al capitolo "pulizia e manutenzione").

Vapore (anche con Autosteam)

- Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

Cappuccinatore (dispositivo automatico cappuccinatore)

- Dopo aver tolto il tubo di aspirazione dal contenitore del latte, eseguire alcune erogazioni a vuoto.

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore (anche con Autosteam)

- Prima di scaldare la bevanda (acqua, latte, ecc…) fare uscire vapore dalla lancia per almeno 3 secondi per garantire lo scarico della condensa.

Erogazione caffè

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione eseguire una erogazione a vuoto di circa 100cc.

Erogazione acqua calda

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione eseguire una erogazione a vuoto di circa 200cc.

Erogazione cappuccino (con dispositivo automatico cappuccinatore)

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima della erogazione cappuccino, togliere il tubo di aspirazione del latte e fare una erogazione a vuoto.

Pulizia circuito caffè

- Per le modalità e le istruzioni di pulizia consultare la sezione specifica del manuale d'uso.

17. Avvertenze

Pericolo di scottature
Le zone contraddistinte dall'etichetta sono parti calde, quindi **avvicinarsi ed operare con la massima cautela**.

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

AVVERTENZE GENERALI

Non è ammessa una alimentazione a gas in locali con un volume minore di 12 m³.
Nel caso di installazione con riscaldamento a gas, sostituire il tubo flessibile alla scadenza prevista.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose e persone risultanti da un uso irregolare o non previsto della macchina per caffè.

Non azionare mai la macchina per caffè con le mani bagnate o a piedi nudi.

Pericolo di scottature
Non portare le mani oppure parti del corpo nelle vicinanze dei gruppi di erogazione caffè, oppure delle lance di erogazione vapore e acqua calda.
Fare attenzione che la macchina non venga azionata da bambini oppure da persone non istruite all'uso della stessa.

Piano scaldatazze
Collocare sul piano scaldatazze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina da caffè.
Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldatazze.
Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatazze.

INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ
Quando la macchina rimane a lungo incustodita (di notte, durante la chiusura settimanale o durante le vacanze), eseguire le seguenti operazioni:

- **staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale;**
- **chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.**
- **chiudere il rubinetto del gas.**

L'inosservanza di tali norme di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni a persone o cose.

18. Manutenzione e riparazioni

In caso di cattivo funzionamento, spegnere la macchina, disinserire l'interruttore principale ed avvertire il servizio assistenza.

ATTENZIONE: una manutenzione eseguita da personale non qualificato può pregiudicare la sicurezza e la conformità alle norme vigenti della macchina.
Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE
Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.
Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

ATTENZIONE
Dopo le operazioni di manutenzione eseguire i CHECK-UP di installazione come indicato nella specifica sezione del manuale d'uso.

In caso di danni al cavo di collegamento elettrico, spegnere la macchina e richiedere un ricambio dal servizio di assistenza.

Per la salvaguardia della sicurezza d'esercizio e delle funzioni è indispensabile:

- **seguire tutte le istruzioni del costruttore;**
- **far verificare periodicamente a cura di personale qualificato e autorizzato l'integrità delle protezioni ed il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza (la prima volta non oltre 3 anni e succesivamente ogni anno).**

19. Messa fuori servizio definitiva

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA
Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.

20. Anomalie - Guasti

Interventi diretti da parte del cliente

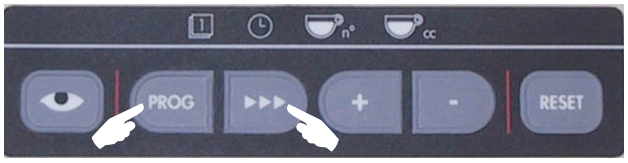
Prima di chiamare il servizio assistenza tecnica, allo scopo di evitare inutili spese, verificare se il problema presentato dalla macchina rientra nella casistica di seguito riportata.

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
La macchina per caffè non funziona e la spia (**2**) è spenta.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (**1**).
La macchina per caffè non funziona ma la spia (**2**) è accesa.	Erronea programmazione dei tempi di accensione.	Premere il pulsante STOP (**30**) per alcuni secondi per forzare l'accensione. Riprogrammare l'orologio
La macchina per caffè non si riscalda.	Posizione sbagliata interruttore (**1a**).	Premere interruttore (**1a**).
Perdita dal bordo del portafiltro (**21**, **25**).	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	Pulire con lo spazzolino in dotazione.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato.	Pulire.
Il caffè erogato è tiepido e debole. (dopo un normale periodo di infusione ed erogazione)	Bolla d'aria nel sistema di circolazione termosifonica.	Premere 2/3 volte un pulsante erogazione caffè nel tentativo di eliminare la bolla d'aria.
L'indicazione sul manometro (**8**) della pressione della pompa è superiore a 9 bar.	Valvola by-pass della pompa bloccata.	Rivolgersi al servizio assistenza autorizzato.

PROGRAMMAZIONE - MODALITA' UTENTE

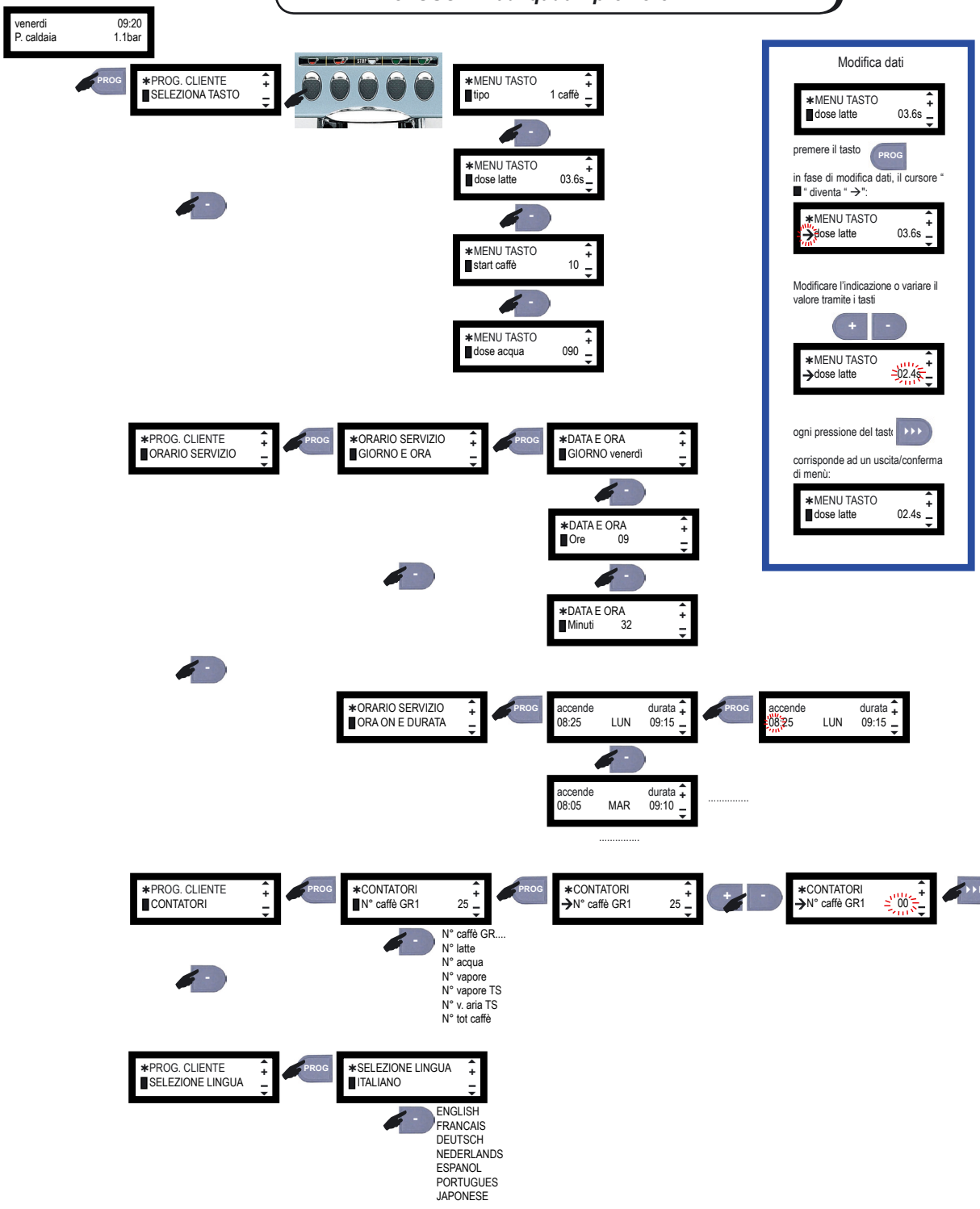
21. Flusso di programmazione cliente

Per ENTRARE nei quadri premere PROG



Per USCIRE dai quadri premere ▶▶▶

Solo se "Prog. cliente" SI



22. Regolazione orologio

Per regolare l'orologio utilizzare i tasti "**+**" (**34**) e "**-**" (**35**).
Ad ogni pressione l'ora aumenta (o diminuisce) di un minuto.
Mantenendo premuto uno dei tasti (**34** o **35**) per più di 10 secondi la velocità di variazione aumenta.

23. Come entrare in programmazione

N.B.: ***SOLO*** se la voce "**Progr. Cliente**" è impostata su "**SI**".
Per entrare in programmazione, premere il tasto PROG (**32**); sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato:

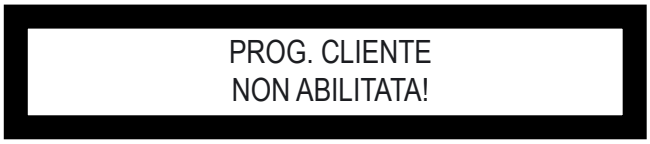
Premere uno dei tasti erogazione sulla tastiera di selezione; il led associato rimane acceso.

Posizionare il cursore in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti "+" (**34**) e "-" (**35**), quindi premere il tasto PROG (**32**).

Variare il valore sempre tramite i tasti "+" (**34**) e "-" (**35**); confermare le modifiche apportate premendo il tasto ▸▸▸ (**33**).

N.B.: in fase di modifica dati, il cursore diventa " →".

Nel caso in cui la voce "**Progr. Cliente**" è impostata su "**NO**":sul display viene visualizzato il messaggio a sotto riportato:



23.1 Programmazione tasti erogazione caffè

Premere uno dei tasti erogazione caffè sulla tastiera di selezione (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:

Ogni gruppo viene comandato da una pulsantiera che permette per ogni tasto di memorizzare la quantità di erogazione desiderata.
Il parametro, relativo alla selezione caffè, che si può modificare è:
- ***dose acqua*** (impulsi dosatore volumetrico, 0 ÷ 1999 con step di 1).

Programmazioni dosi per "autoapprendimento"
Per eseguire la programmazione della dose di caffè per autoapprendimento, operare come segue:
1) agganciare, serrando bene, al gruppo erogatore il portafiltro (**21**) riempito con la corretta dose di caffè macinato (**non utilizzare i fondi dei caffè precedenti**);
2) posizionare la tazza in corrispondenza del becco del portafiltro (**21**);
3) premere il tasto "+" (**34**); sul display verrà visualizzato:

4) premere il tasto PROG (**32**); sul display verrà visualizzato:

in fase di modifica dati, il cursore diventa " →".

5) premere, e mantenere premuto, il tasto erogazione evidenziato dal led lampeggiante (il contatore della dose caffè, partendo da zero, comincerà ad incrementare il proprio valore);
6) quando la quantità di caffè in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto (il contatore indicherà il numero di impulsi corrispondenti alla dose impostata).

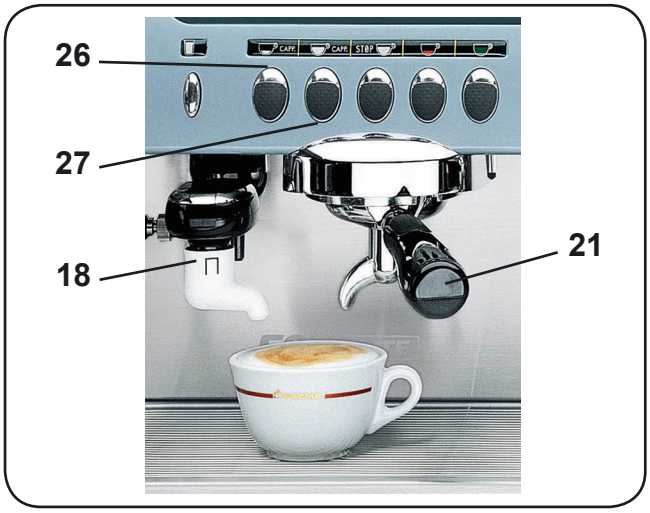
E' inoltre possibile effettuare variazioni della dose caffè o impostare la dose stessa mediante i tasti "+" (**34**) e "-" (**35**).

Premendo il tasto ▸▸▸ (**33**) sul display verrà visualizzato nuovamente il messaggio:

23.2 Programmazione tasti erogazione cappuccino

Premere uno dei tasti erogazione cappuccino (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:

I parametri, relativi alla selezione cappuccino-latte, che si possono modificare sono:
- ***dose latte*** (tempo erogazione latte, 0 ÷ 60 secondi con step di 0,1);
- ***start latte / start caffè*** ****** (ritardo dell'avvio dell'erogazione di latte rispetto a quella di caffè e viceversa);
- ***dose acqua*** (impulsi dosatore volumetrico, 0 ÷ 1999 con step di 1).



Programmazioni dosi per "autoapprendimento": dose latte

Per eseguire la programmazione della dose latte per autoapprendimento, operare come segue:

1) posizionare la tazza in corrispondenza del cappuccinatore (**18**);
2) premere il tasto "+" (**34**); sul display verrà visualizzato:

3)premere il tasto PROG (**32**); sul display verrà visualizzato:

in fase di modifica dati, il cursore diventa " →".

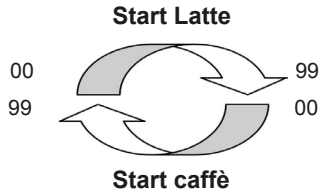
(******) **Funzione Start latte / Start caffè**

La confezione del cappuccino può essere fatta nei seguenti modi:

- erogazione del caffè prima del latte montato
- erogazione del latte montato prima del caffè

Mediante i tasti "**+**" (**34**) e "**-**" (**35**) si può variare "**Start latte**" (ritardo dell'avvio dell'erogazione di latte rispetto a quella di caffè) da "**00**" a "**99**" con step di "**1**" secondo.
Impostando un valore superiore a "**99**", il parametro "Start latte" diventa "**Start caffè**" (ritardo dell'avvio dell'erogazione di caffè rispetto a quella di latte) da "**00**" a "**99**" per poi ritornare nuovamente "Start latte" in modo circolare.

Le selezioni cappuccino presenteranno come dato di default: Start caffè 00.



Programmazioni dosi per "autoapprendimento": Dose caffè

Per eseguire la programmazione della dose di caffè per autoapprendimento, operare come segue:

1) agganciare, serrando bene, al gruppo erogatore il portafiltro (**21**) riempito con la corretta dose di caffè macinato (**non utilizzare i fondi dei caffè precedenti**);
2) posizionare la tazza in corrispondenza del becco del portafiltro (**21**);
3)premere il tasto "+" (**34**); sul display verrà visualizzato:

4)premere il tasto PROG (**32**); sul display verrà visualizzato:

4) premere, e mantenere premuto, il tasto erogazione evidenziato dal led lampeggiante (il contatore della dose latte, partendo da zero, comincerà ad incrementare il proprio valore);

5) quando la quantità di latte in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto (il contatore indicherà il tempo corrispondente alla dose impostata).

E' inoltre possibile effettuare variazioni della dose latte o impostare la dose stessa mediante i tasti "+" (**34**) e "-" (**35**).
N.B.: impostando a "00.0" come tempo latte, il tasto viene utilizzato solo per l'erogazione di caffè.

Premendo il tasto ▸▸▸ (**33**) sul display verrà visualizzato nuovamente il messaggio:

Impostando:

"**Start latte 00**" - l'erogazione di latte verrà avviata all'azionamento del tasto di selezione e dopo alcuni secondi verrà avviata l'erogazione di caffè;
"**Start latte 99**" o comunque un tempo alto, superiore alla durata dell'erogazione caffè - l'erogazione di latte verrà avviata al termine dell'erogazione di caffè;
"**Start latte 05**" - inizia l'erogazione di caffè e dopo 5 secondi dall'azionamento del tasto di selezione, verrà avviata l'erogazione di latte.
N.B.: se il tempo impostato è superiore alla durata dell'erogazione caffè, l'erogazione del latte ha inizio subito dopo il termine di quella del caffè.

"**Start caffè 00**" - l'erogazione di caffè verrà avviata al termine dell'erogazione di latte;
"**Start caffè 99**" o comunque un qualsiasi tempo diverso da 0 - l'erogazione di caffè verrà avviata dopo 99.9 secondi (o dopo il tempo impostato) dal termine dell'erogazione di latte.

in fase di modifica dati, il cursore diventa " →".

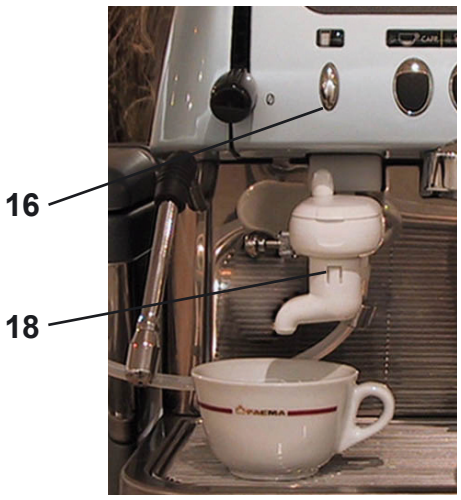
5) premere, e mantenere premuto, il tasto erogazione evidenziato dal led lampeggiante (il contatore della dose caffè, partendo da zero, comincerà ad incrementare il proprio valore);
6) quando la quantità di caffè in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto (il contatore indicherà il numero di impulsi corrispondenti alla dose impostata).

E' inoltre possibile effettuare variazioni della dose caffè o impostare la dose stessa mediante i tasti "+" (**34**) e "-" (**35**).

Premendo il tasto ▸▸▸ (**33**) sul display verrà visualizzato nuovamente il messaggio: nuovamente il messaggio:

23.3 Programmazione tasto erogazione latte

N.B.: valido anche se la funzione CAPPUCCINO **non** è abilitata.
Premere il tasto erogazione latte (**16**) (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:



I parametri, relativi alla selezione latte, che si possono modificare sono:
- ***dose latte*** (tempo erogazione latte, 0 ÷ 60 secondi con step di 0,1).

Programmazioni dosi per "autoapprendimento":
dose latte
Per eseguire la programmazione della dose latte per autoapprendimento, operare come segue:
1) posizionare la tazza in corrispondenza del cappuccinatore (**18**);
2) premere il tasto PROG (**32**); sul display verrà visualizzato:

in fase di modifica dati, il cursore diventa " →".

3) premere, e mantenere premuto, il tasto erogazione evidenziato dal led lampeggiante (il contatore della dose latte, partendo da zero, comincerà ad incrementare il proprio valore);
4) quando la quantità di latte in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto (il contatore indicherà il tempo corrispondente alla dose impostata).

E' inoltre possibile effettuare variazioni della dose latte o impostare la dose stessa mediante i tasti "+" (**34**) e "-" (**35**).

Premendo il tasto ▸▸▸ (**33**) sul display verrà visualizzato nuovamente il messaggio:

23.4 Programmazione tasti erogazione acqua calda

Premere uno dei tasti (**13a - 13c**) erogazione acqua calda; sul display verrà visualizzato:

Il parametro, relativo alla selezione acqua calda, che si può modificare è:

- ***tempo erogazione acqua*** (tempo erogazione acqua, 0 ÷ 60 secondi con step di 0,1).

Programmazioni dosi per "autoapprendimento"

Per eseguire la programmazione della dose di acqua per autoapprendimento, operare come segue:

1) posizionare un recipiente in corrispondenza della lancia erogazione acqua calda (**10**);
2) premere il tasto "+" (**34**); sul display verrà visualizzato:

3) premere il tasto PROG (**32**); sul display verrà visualizzato:

4) premere, e mantenere premuto, il tasto erogazione evidenziato dal led lampeggiante (il contatore della dose acqua, partendo da zero, comincerà ad incrementare il proprio valore);
5) quando la quantità di acqua nel recipiente ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto (il contatore indicherà il tempo corrispondente alla dose impostata).

Quindi è possibile effettuare variazioni della dose impostata mediante i tasti "+" (**34**) e "-" (**35**) (si può aumentare o diminuire il tempo di erogazione della dose acqua).

Premendo il tasto ▸▸▸ (**33**) sul display verrà visualizzato nuovamente il messaggio:

23.5 Programmazione tasto vapore automatico - AUTOSTEAM *(Turbosteam)*

Premere il tasto erogazione vapore automatico (**12**) (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:

premere il tasto PROG (**32**); sul display verrà visualizzato:

A questo punto è possibile programmare la funzione vapore automatico, impostando un valore “xxx°C” di temperatura per il latte caldo o per il latte montato.

Le possibilità di scelta sono:

- Impostando "0°":

• stop vapore manuale

***N.B.**: **l'arresto dell'erogazione di vapore è stabilito dell'utente**, il quale, al raggiungimento della temperatura desiderata, agirà nuovamente sul pulsante (**12**).*

- Impostando un qualsiasi valore compreso tra "40°÷85°":

• stop vapore automatico

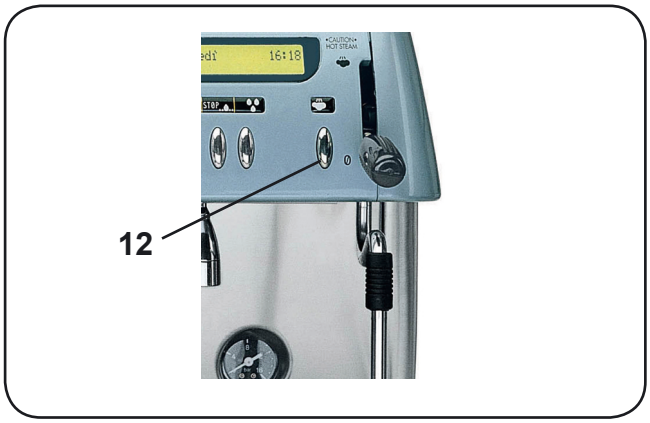
- Impostando "OFF":

• stop vapore disabilitato

Modificare l'indicazione o variare il valore sempre tramitei tasti "+" (**34**) e "-" (**35**).

Premendo il tasto ▸▸▸ (**33**) sul display verrà visualizzato nuovamente il messaggio:

Premendo nuovamente il tasto ▸▸▸ (**33**) sul display verrà visualizzato il messaggio:



24. Menù orario servizio

Per accedere al menù "orario servizio" premere il tasto PROG (**32**) e successivamente il tasto "**-**" (**35**); sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato:

Premendo il tasto PROG (**32**) in corrispondenza della riga "orario servizio", sul display verrà visualizzato:

Premere il tasto PROG (**32**).
Spostare il cursore in corrispondenza della voce da modificare, utilizzando i tasti "+" (**34**) e "-" (**35**), quindi premere il tasto PROG (**32**); il cursore diventa→ ed è possibile variare il valore della voce selezionata sempre tramite i tasti "+" (**34**) e "-" (**35**).
Ad operazione effettuata premere il tasto ▸▸▸ (**33**) per confermare il dato.
Ripetere le operazioni precedentemente indicate per modificare gli altri parametri.

Premendo il tasto "**-**" (**35**) in corrispondenza della riga "giorno e ora", sul display verrà visualizzato:

Premendo il tasto PROG (**32**) sul display verrà visualizzato:

Premendo nuovamente il tasto PROG (**32**), l'indicazione dell'ora di accensione (es. 07) è lampeggiante.
Premere i tasti "+" (**34**) o "-" (**35**) fino a visualizzare sul display l'indicazione corrispondente all'ora di accensione del lunedì.
N.B.: mantenendo premuti i tasti "+" (**34**) o "-" (**35**) la velocità di cambiamento della cifra corrispondente all'ora aumenterà.

Premendo il tasto PROG (**32**) sul display diventerà lampeggiante l'indicazione dei minuti (es. 30) dell'ora di accensione e tramite i tasti "+" (**34**) o "-" (**35**) modificare la cifra fino a visualizzare l'indicazione corrispondente ai minuti dell'ora di accensione desiderata.

Premendo il tasto PROG (**32**) sul display diventerà lampeggiante l'indicazione dell'ora (es. 16) di durata di funzionamento; tramite i tasti "+" (**34**) o "-" (**35**) è possibile modificare la cifra fino a visualizzare l'indicazione corrispondente all'ora di durata preferita del lunedì.

Premendo il tasto PROG (**32**) sul display diventerà lampeggiante l'indicazione dei minuti (es. 30) dell'ora di durata di funzionamento; tramite i tasti "+" (**34**) o "-" (**35**) è possibile modificare la cifra fino a visualizzare l'indicazione corrispondente ai minuti preferita.

Esempi
1) Qualora il giorno in oggetto (es. lunedì) corrisponda al giorno di chiusura impostare come ora di accensione "00:00" e come durata di funzionamento "00:00".
2) Se la macchina deve rimanere sempre accesa impostare come ora di accensione "00:00" e come durata di funzionamento "24:00".
3) Nel caso in cui la macchina deve accendersi alle 07:30 e spegnersi a mezzanotte, impostare come ora di accensione "07:30" e come durata di funzionamento "16:30".

Come effettuare altre operazioni
Premendo il tasto PROG (**32**) sul display lampeggerà nuovamente l'indicazione corrispondente all'ora di accensione (per eventuali correzioni comportarsi come precedentemente spiegato).

Premendo il tasto ▸▸▸ (**33**) sul display verrà visualizzato:

Premendoil tasto "**-**" (**31**) verrà visualizzato il messaggio "accende durata" del giorno successivo:

25. Visualizzazione ed azzeramento contatori

Per accedere al menù "contatori" premere il tasto PROG (**32**) e successivamente il tasto "**-**" (**35**) fino a quando sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato:

Premendo il tasto PROG (**32**) in corrispondenza della riga "contatori", sul display verrà visualizzato:

I parametri che vengono contabilizzati sono:

- ***caffè*** (numero bevande a base di caffè);
- ***latte*** (numero bevande a base di latte);
- ***acqua*** (numero erogazioni acqua);
- ***vapore*** (numero erogazioni vapore effettuate con pulsante vapore);
- ***vapore TS*** (numero erogazioni vapore effettuate con il selettore autosteam);
- ***vap. aria TS*** (numero erogazioni vapore e aria effettuate con il selettore autosteam);
- ***tot caffè*** (numero totale delle bevande a base di caffè).

I contatori sono azzerabili allineando il cursore sulla voce interessata, premendo il tasto PROG (**32**), e successivamente il tasto "+" (**34**) o il tasto "-" (**35**).

Premendo il tasto il tasto ▸▸▸ (**33**) viene confermato l'azzeramento.

La riga “N° caffè” compare tante volte quante il numero di gruppi della macchina.

N.B.: i parametri che non possono essere azzerati sono:
- ***tot caffè***

Premendo nuovamente il tasto tasto ▸ ▸ ▸ (**33**) si ritorna al quadro principale.

26. Selezione lingua

Per accedere al menù "Selezione lingua" premere il tasto PROG (**32**) e successivamente il tasto "**-**" (**35**) fino a quando sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato:

Premere il tasto PROG (**32**); posizionare il cursore in corrispondenza della lingua desiderata tramite i tasti "+" (**34**) o "-" (**35**) e successivamente premere il tasto PROG (**32**); la macchina si riavvia con i messaggi nella nuova lingua selezionata.

Il display (**14**) mostra le indicazioni nelle seguenti lingue: italiano, inglese, francese, tedesco, olandese, spagnolo, portoghese, e giapponese.

Dear Madam, Dear Sir
Congratulations on your new Faema!
With this purchase, you have chosen an advanced espresso coffee machine built with the most modern technologies. This machine not only offers you a perfect combination of efficiency and functionality, but also provides you with all the tools you need to do your job in the best possible way.
We recommend that you take some time to read this Use and Maintenance Booklet. It will help you become more familiar with your new espresso machine, which we're sure you are looking forward to using.
Wishing you all the best.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

		Page
1.	**General Rules**	**34**
2.	**Installation Rules**	**35**
3.	**Electrical Installation Rules**	**35**
4.	**Equipotential Connection**	**36**
5.	**Water Installation Rules**	**36**
6.	**Installation Check-up**	**37**

USE

7.	**Switching on – electric**	**38**
8.	**Cup-Warmer**	**38**
9.	**Switching on – gas (only for G machines)**	**38**
10.	**Switching-on – dual (gas and electric)**	**39**
11.	**Forced switching-on**	**39**
12.	**Drinks distribution - coffee**	**39**
12.1	**Drinks distribution - hot water**	**40**
12.2	**Drinks distribution - milk**	**40**
12.3	**Drinks distribution - cappuccino (only if the cappuccino function is active)**	**41**
12.4	**Cappuccino maker instruction**	**41**
12.5	**Drinks distribution - steam**	**42**
	Autosteam	42
13.	**Water level control of boiler**	**43**
14.	**Rinsing**	**43**
15.	**Cleaning**	**43**
16.	**Rules for the worker operating the machine**	**45**
17.	**Caution**	**46**
18.	**Maintenance and Repairs**	**46**
19.	**Dismantling the machine**	**47**
20.	**Defects - Malfunctions**	**47**

PROGRAMMING - USER MODE

21.	**Data flow chart - Customer programming**	**48**
22.	**Clock adjustment**	**49**
23.	**How to access the programming mode**	**49**
23.1	**Programming the coffee distribution keys**	**50**
23.2	**Programming the cappuccino distribution keys**	**50**
23.3	**Programming the milk distribution key**	**52**
23.4	**Programming the hot water distribution keys**	**53**
23.5	**Programming the automatic steam key - AUTOSTEAM (Turbosteam)**	**54**
24.	**Service time menu**	**55**
25.	**Counter display and zeroing**	**56**
26.	**Language selection**	**56**
	ILLUSTRATIONS	**153**
	Service Line	**156**

These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

1. General Rules

Please read the warnings and rules in this User's Manual carefully before using or handling the machine in any way because they provide important information regarding safety and hygiene when operating the machine.
Keep this booklet handy for easy reference.

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups.
- The machine must only be used by suitably trained employees who are well aware of the possible risks that can occur when operating the machine.
- The machine is for professional use only.
- The machine must not be used by children or by people with physical, sensorial, or mental impairments: if such people use the machine, they must be supervised during operation.
- The machine must not be left unattended.
- The machine must not be used outdoors.
- If the machine is stored in rooms where the temperature can drop below freezing, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Noise: the equipment does not exceed 70dB.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the machine.

These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

2. Installation Rules

WARNING

Installation, dismantling, and adjustments must only be performed by qualified and authorized technicians.

Carefully read the warnings and rules in this manual because they provide important information regarding safe installation, use and maintenance of the machine.

Keep this booklet handy for easy reference.

- Staff responsible for moving the machine must realize the risks in moving heavy loads.
  Move the machine carefully, using the correct lifting equipment (fork lift, for example).
  If moving the machine by hand, make sure:
  - enough people are available for the task, depending on the machine weight and difficult handling;
  - to always use the necessary safety gear (shoes/gloves).
- After removing the machine from its packing materials, make sure that the machine and its safety devices are intact.
- If the power supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous.
- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical and water systems.
- Completely unwind the power supply cable.
- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 20 mm from walls and from the counter. Keep in mind that the highest surface on the machine (the cup warmer tray) sits at a height of at least 1.2 meters. Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 10° and 32°C (50°F and 90°F).
- An electrical outlet, water connections, and a drain with siphon must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not clean the machine with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the machine outdoors.

3. Electrical Installation Rules

Prior to installation, make sure there is a circuit breaker installed with a distance between the contacts that allows for complete disconnection when there is a category III overload and that provides protection against current leakage equal to 30 mA. The circuit breaker must be installed on the power supply in compliance with installation rules.

The electrical safety of this machine is only ensured when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the electrical safety laws in force. This fundamental safety requirement must be verified. If in doubt, request that a qualified electrician inspect the system. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system on the electrical supply.

It is unadvisable to use adaptors, multiple plugs, and/or extension cords. If their use is indispensible, only use simple or multiple adaptor plugs and extension cords that are in compliance with safety laws. Make sure these devices do not exceed the voltage capacity marked on the simple adaptor and on extension cords, and the maximum voltage marked on the multiple adaptor.

Check that the type of connection and voltage correspond with the information on the nameplate: see *illustrations chapter figure 1*.

For machines with a Y connection: see *illustrations chapter figure 2*.
For machines with a Δ connection: see *illustrations chapter figure 3*.
For machines with a single-phase connection: see *illustrations chapter figure 4*.

These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

4. Equipotential Connection

This type of connection, required by some laws, prevents differences in the electric potential level between the earthing connections of equipment installed in the same room.
This machine is provided with a clamp underneath the base for connection to an external equipotential cable.

After installation, this type of connection MUST be made:

- Use a cable with a nominal section in compliance with the laws in force.
- Connect one end of the cable to the clamp (see *illustrations chapter figure 5*) and the other end to the earthing of adjacent equipment.

Failure to follow this safety norm releases the manufacturer from any responsibility for machine breakdowns or damage to people or property.

NOTE: DO NOT CONNECT TO THE POWER SUPPLY EARTHING BECAUSE IT IS NOT CONSIDERED AN EQUIPOTENTIAL CABLE CONNECTION.

Bear in mind that Gruppo Cimbali S.p.A. is not responsible for damage caused by improper electrical connections, and that the installer is responsible for any damage.

5. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS
Water used in coffee machines must be potable and suitable for human consumption (see laws and regulations in force).
Check on the machine's water inlet that:

- the pH level complies with the laws in force
- the chloride value is less than 100 mg/l

If the values do not fall within the limits, an appropriate water treatment device must be inserted (respecting the local laws and compatible with the machine).
If the machine uses water with a hardness exceeding 8°F (4.5 °D), a specific maintenance plan must be implemented according to the hardness detected and machine usage.

WARNING
Only use the supplied parts for installation. If other parts are installed, they must be new (not used) and they must be able to come in contact with potable water suitable for human consumption (according to local laws in force).

WATER CONNECTIONS
Place the machine on a flat surface and stabilize it by adjusting and securing the feet.

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter Figure 6*, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installation.

Note: If the water pressure can rise above six bar, install a pressure reducer set at 2-3 bar. See *Illustrations chapter Figure 7*.

Water draining tube: place the end of the water draining tube in a drain with a siphon for inspection and cleaning.
IMPORTANT: The curves of the draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter Figure 8*.

These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

6. Installation Check-up

WARNING: AFTER INSTALLATION, CHECK TO SEE IF THE MACHINE IS WORKING PROPERLY (see the Installation Module C)

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

- Boiler and operating pressures are normal.
- The pressure gauge is working properly.
- The self-leveling device is working properly.
- The expansion valves are working properly

WARNING: ONCE THE MACHINE HAS BEEN INSTALLED AND IS READY FOR USE, BEFORE ALLOWING THE WORKER TO START USING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS BELOW:

GROUPS

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 6 liters of water have been used for a machine with 2 groups, 9 liters for a machine with 3 groups and 12 liters for a machine with 4 groups (see the “Cleaning and Maintenance” Chapter in the User’s Manual).

STEAM (also with Autosteam)

- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

CAPPUCCINO MAKER (automatic cappuccino maker device)

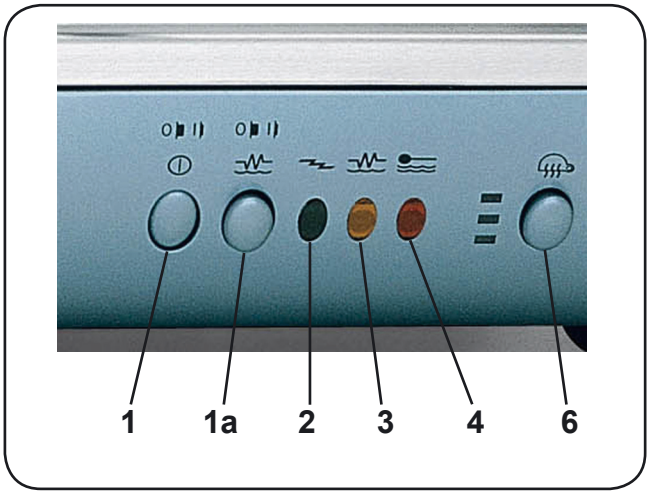
- After removing the intake tube from the milk container, carry out a few test cycles.

USE

7. Switching on – electric

"Before switching on the machine, ensure the following:
The mains switch is on.
The water mains tap is open".

Press the master switch (**1**); the indicator light "machine on" (**2**) switches on.
At the same time, the current working pressure "boiler pressure 0.00 bar" is displayed (**14**).
If the water level in the boiler is less than the minimum required, the indicator light "boiler level" (**4**) lights up and the boiler is filled up to the correct level (indicator light **4** switches off).
Press the master switch (**1a**) to position 2.
The heating element inserted indicator light (**3**) lights up.
The boiler is heating. Wait until the pressure reading on the display corresponds to the required working pressure value, i.e. the indicator light (**3**) switches off.



8. Cup-Warmer

CAUTION: do not put any cloth on the cup-warmer.

CHARACTERISTICS
- Roomy cup-heating shelf
- Choice of several heating temperatures

Arrange the cups on the shelf. Best results are obtained when NOT MORE than three layers of cups are put on the shelf.

To change the cup-warmer power, press the key (**6**) a number of times.
- All LEDS on = full power
- All LEDS off = OFF

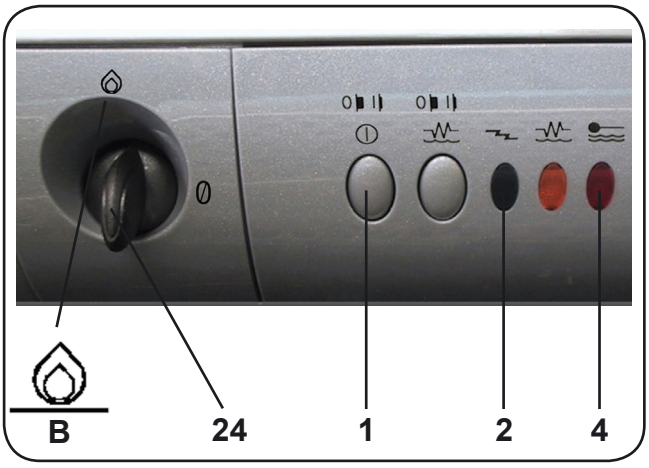
When the machine is turned off after the day's operations, the selections will remain in the machine's memory.

9. Switching on – gas (only for G machines)

"Do not switch on the gas when the boiler is under pressure".

Before switching on the machine. check the following:
- The mains switch is on.
- The water mains tap is open.
- The gas cut-off cock is open

Press the mains switch (**1**) to position 1, the indicator light "machine on" (**2**) lights up.
At the same time, the current working pressure "boiler pressure 0.00 bar" is displayed (**14**).
If the water level in the boiler is less than the minimum required, the indicator light "boiler level" (**4**) lights up and the boiler is filled up to the correct level (indicator light **4** switches off).
Press and rotate the knob of tap (**24**) towards the left to position **B**, and keep pressed for about 30 seconds. Check that window (**23**) is open and after a few seconds release knob (**24**).
The boiler is heating up. Wait until the indication on the display (**14**) corresponds to the pressure value required.



10. Switching-on – dual (gas and electric)

The boiler may be heated by both gas and electricity simultaneously.

In this way the working pressure is reached more rapidly since the water in the boiler is heated simultaneously by the electrical heating elements inside the boiler and by the flame from the burner under the boiler.

To switch on, follow the procedures in Paragraph **1. SWITCHING ON – ELECTRIC** and **3. SWITCHING ON – GAS.**

11. Forced switching-on

At the end of the programmed switch-on time the following message will be displayed:

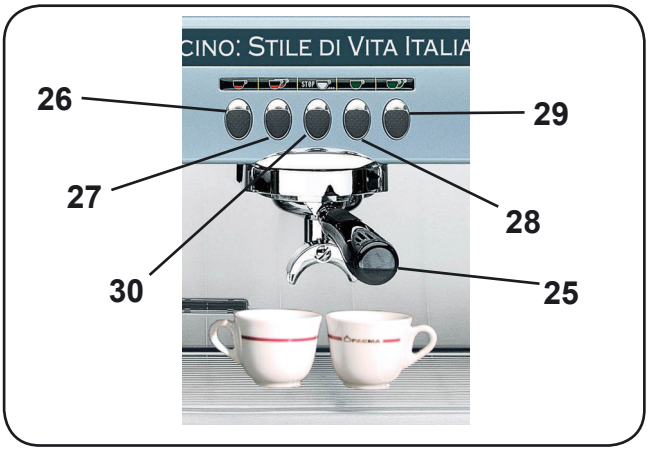
machine OFF

When the machine needs to be used, keep a STOP (**30**) key pressed down for 10 seconds.
The machine will again be activated for use.

To return to programmed switch-off, check the position of the mains switch (**1**), disable it, and then return to the previous position.

12. Drinks distribution - coffee

Remove the filter carrier (**21** or **25**), clean it of the used coffee grounds and refill it with 1 or 2 doses of ground coffee, according to the filter carrier used.
Press the coffee evenly in the filter, using the dose-grinder press.
Remove any coffee grounds from the edges of the filter.
Insert the filter carrier (**21** or **25**) to the group, locking it firmly in place. Position the cup (or cups) under the spout (or spouts) of the filter carrier (**21** or **25**).
Press the coffee distribution key (**26, 27, 28** or **29**) corresponding to the desired dose. The corresponding led lights up, the coffee will be issued and will stop automatically upon completion.
Press the continuous/STOP distribution button (**30**) for a continuous distribution.
The distribution, both dosed and continuous, may be interrupted at any time by pressing the continuous/STOP key (**30**).



Time control (only if the function is active)

This function allows to visualize on the display the duration of the coffee base drinks of each group of the machine.
For example, if a delivery is made from group 1, the following message will appear on the display:

GR1
xxx

where "xxx" indicates the time of the delivery in seconds.

If deliveries are made at the same time (for example, from group 1 and from group 3), the display shows the time of every single delivery:

GR1	GR3
xxx	xxx

Once the delivering phase is finished, the data remains visualized for about 10"; after that the display will return to show the date and the pressure of the boiler.
Note: the "time control" function is active only in normal conditions of work of the machine and without any other message on the display.

12.1 Drinks distribution - hot water

After having positioned the appropriate container under the hot water nozzle (**32**), distribution is made in two ways.

DOSED FUNCTION

Press one of the hot water distribution keys (**13a** or **13c**). The corresponding led will light up, hot water will be issued and will stop automatically upon completion.

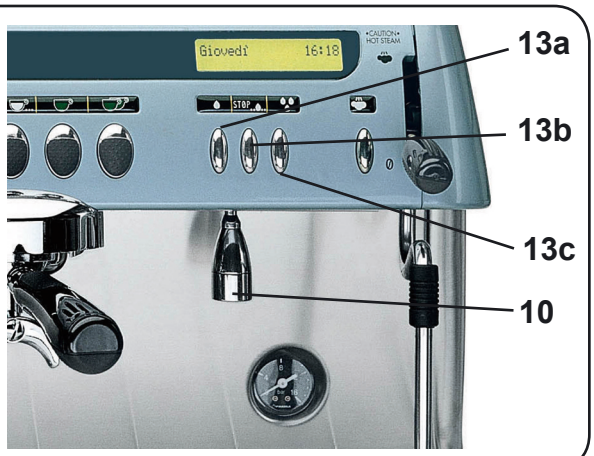
The distribution may be interrupted at any time by pressing the previously active key again (shown by the lighted led), or the Stop button, continuous hot water (**13b**).

CONTINUOUS FUNCTION

Press the hot water distribution key (**13b**).

Hot water will be issued continuously until the hot water key (**13b**) is pressed again to stop this function.

In continuous function the progrmmed dosed in the key is not changed.



12.2 Drinks distribution - milk

GENERAL INDICATIONS

Milk is a delicate biological product and can easily deteriorate. Heat modifies its structure. Milk must be kept at a storage temperature **no higher than 5°C (41°F)** from the moment the container is opened and throughout its entire period of use. Our storage appliances are suitable for this purpose.

NOTE: at the end of the work day (or not more than 24 hours from the time the container is opened), any remaining milk must be discarded.

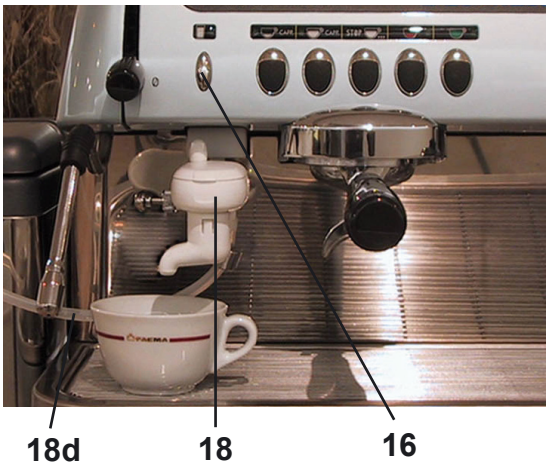
MILK DISTRIBUTION

Insert the tube (**18d**) into the milk.

After having positioned the appropriate container under the cappuccino maker (**18**), press the milk distribution key (**16**). The led above the selected key lights up.

The quantity of milk memorized during the programming phase will flow into the cup and will stop automatically. The flow can be stopped at any time by pressing the milk distribution key (**16**) again.

Paragraph, "User Instructions for the Cappuccino Maker" describes how to adjust the temperature of the milk and the density of the milk froth.

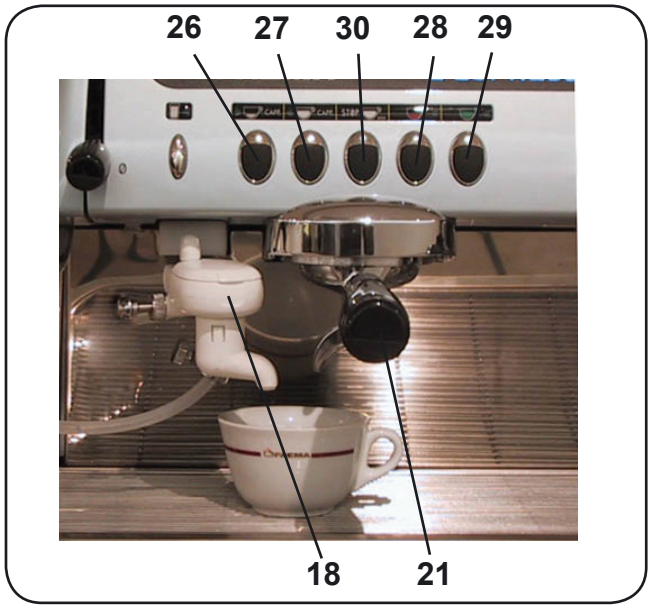


"When the machine is not used for a long period of time, comply with the hygiene procedures regarding preservation of milk".

12.3 Drinks distribution - cappuccino (only if the cappuccino function is active)

Use only the filter carrier (21) with a one-way spout and the distribution group to the left.
After having removed the filter carrier (**21**) from the group and emptied it of the previous grounds, fill with a new dose of ground coffee and press.
Insert the filter carrier into the group, locking it well in place.
Place the cappuccino maker (**18**) close to the filter carrier spout (**21**).
Position the cappuccino cup, or a suitable container in such a way so that the coffee and milk can flow into the cup without having to move it between the two flows.
Press one of the cappuccino distribution keys (**26, 27, 28** or **29**). The led above the selected key lights up, distribution commences and then stops automatically.
It is possible to stop the distribution at any time by pressing the continuous/STOP key (**30**).
As described in Chapter "Programming the cappuccino distribution keys", it is possible to select whether to distribute first the milk and then the coffee or vice versa.
Paragraph, **"User Instructions for the Cappuccino Maker"** describes how to adjust the temperature of the milk and the density of the milk froth.

"When the machine is not used for a long period of time, comply with the hygiene procedures regarding preservation of milk".



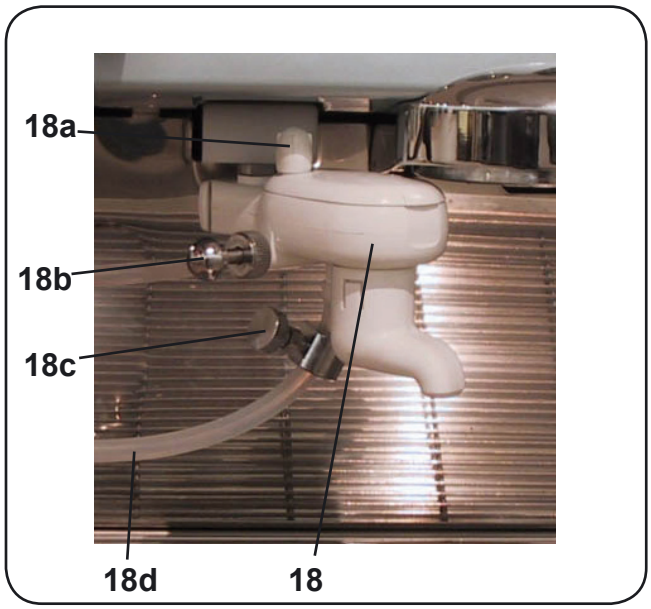
12.4 Cappuccino maker instruction

Insert the tube (**18d**) into the milk.
Place a container under the cappuccino maker (**18**).
Remove the knob (**18b**) to facilitate the circulation of air.
Completely rotate the air adjustment screw (**18a**) clockwise, then turn it back by half a turn.
Completely rotate the temperature adjustment screw (**18c**) clockwise, then turn it back by half a turn.
At this point, press the required key to obtain milk or cappuccino.

Adjustment of the cappuccino froth
Too much froth:
Finely rotate the air adjustment screw (**18a**) clockwise.
Too little froth:
Finely rotate the air adjustment screw (**18a**) anticlockwise.

Cappuccino temperature
If the cappuccino is too hot:
Finely rotate the temperature adjustment screw (**18c**) anticlockwise.
If the cappuccino is not hot enough:
Finely rotate the temperature adjustment screw (**18c** clockwise.

Distribution of hot unwhipped milk
Press and completely push in the knob (**18b**), then press the desired milk or cappuccino distribution key.

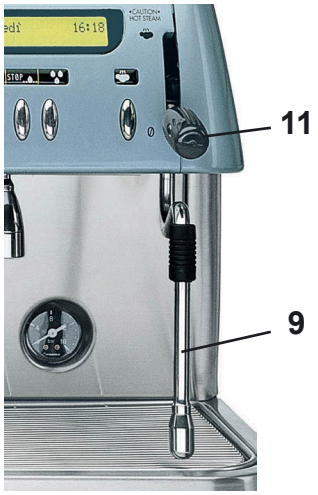


English

12.5 Drinks distribution - steam

Completely immerse the right (**9**) or left (**20**) steam nozzle into the container with the liquid to be heated and push the steam control lever (**11** or **17**) upwards.
Wait until the liquid has reached the desired temperature, then lower the steam command lever to stop the issue of steam.

Note: At the conclusion of each steam dispensing phase, clean the inside of the steam nozzle as follows: Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



Dispensing with the Autosteam *(Turbosteam)* selector (12) (when provided)

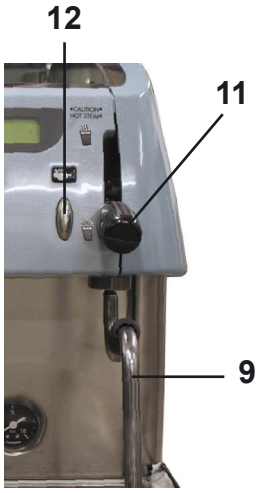
Machines equipped with the AUTOSTEAM (STOP STEAM) dispensing system have the "*stop steam dispensing when set temperature is reached*" function, and can rapidly heat and froth milk.

Steam is dispensed when the key (**12**) is pressed, and the lever (**11**) is pressed for the type of milk.
In particular:
- lever down: foamed milk
- lever up: heated milk.

After selecting the type of milk you desire (heated or frothed), insert the steam nozzle (**9**) into a suitable container, making sure the bulb is completely immersed in the milk.

After pressing the key (**12**), the temperature detected by the probe appears on the display.

When the temperature is reached, steam dispensing can be stopped either automatically or manually, as described in paragraph "2.5 User dosage - automatic steam dispensing key programming"

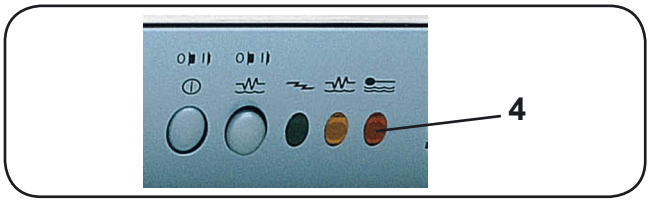


Frothed milk

Hot milk

13. Water level control of boiler

The machine is fitted with a series of automatic level control devices to keep the water in the boiler at a pre-set level.
The indicator light (**4**) comes on when water enters the boiler.

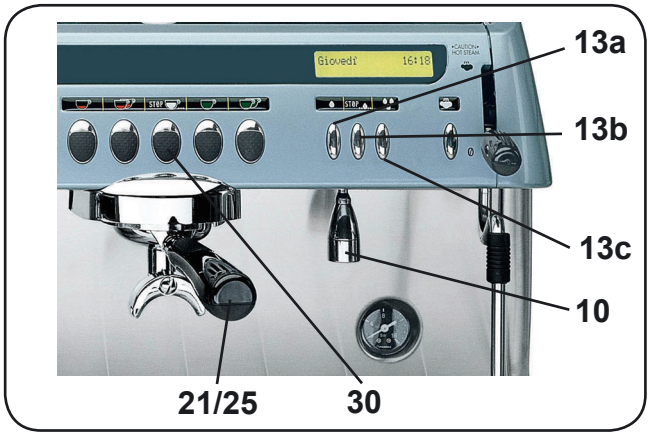


14. Rinsing

Before operating the machine, perform a rinse of the internal circuits and change the water in the boiler."

8.1 Changing the water in the internal groups circuits
Remove the filter carriers (**21, 25)** of the distributor groups.
Via the continuous distribution key (**30**), empty the water from each group for approximately one minute. Repeat this operation twice.

8.2 Changing the water in the boiler
Ensure that the indication on the display corresponds to the working pressure value.
Keep the hot water distributor key (**13a - 13c**) pressed down for approximately 5 seconds.
The following message will be displayed: "*WATER CHANGE*", followed by an audio signal. The water from the boiler will drain from the hot water nozzle (**10**) (60 - 70% ca. of the total capacity).
The boiler resistance and all dispensing keys will be disabled.

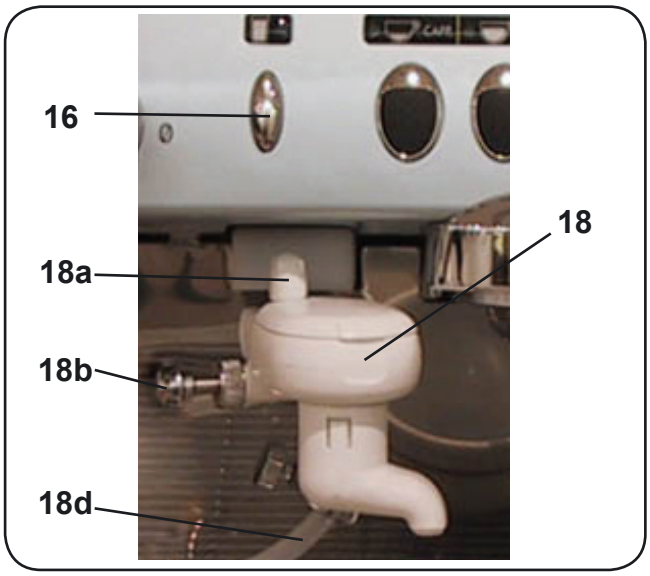


Dispensing will stop automatically (Note. The delivery can be interrupted in whichever moment by means of the push button STOP **13b**).
After the procedure, the machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with fresch water.

15. Cleaning

Cleaning the cappuccino maker
This operation must be made at the end of each working day.

1. Fill a container with 0,5 litre of cold water and one dose of liquid detergent (see product instructions).
2. Remove the suction (**18d**) tube from the milk container and immerse it in the solution.
3. Press button (**16**) and repeat the operation until all the detergent has been used up.
4. Disassemble the cappuccino maker (**18**):
   Unscrew the knob (**18b**) and remove the cappuccino maker (**18**).
   Remove the cover.
   Unscrew the ring nut of the knob (**18b**) and remove it.
   Unscrew and remove the adjustment screw (**18a**).
   Prepare another dose of detergent and clean each piece.
   Remove any residue with a sponge.
   Reassemble the cappuccino maker.
5. Rinse, pumping out at least one litre of cold water.



15. Cleaning and maintenance

For correct application of the HACCP system, please follow the instructions in this paragraph.

Cleaning dispensing unit

This operation must be made on all the groups at the end of each working day

1) Using a brush, clean the cover gasket.
2) Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.
3) Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder
4) Insert the filter carrier into the group and press the selection button. After a few seconds, press the STOP button. Repeat this operation a few times.
5) Remove the filter-holder and clean the shower with a sponge.
6) Flush each dispenser unit with water for about 30 seconds.

First left-hand dispenser unit with cappuccino-selection panel:

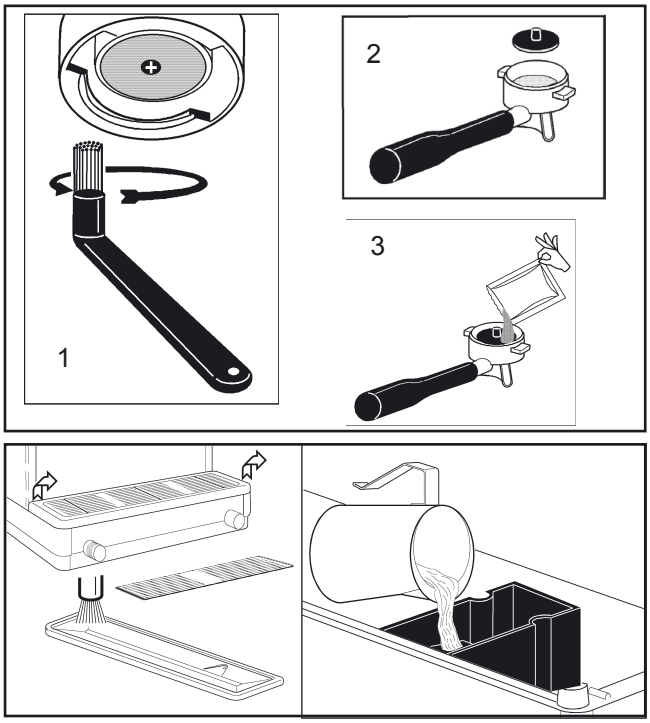
1) Remove the milk-aspiration tube from the milk container and rest it against the grille of the cup-shelf basin.
2) Press one of the selection buttons. Wait a few seconds and press the STOP button. Repeat this operation a few times. Be careful, steam will come out of the cappuccino-maker's dispensing spout.

Filter-holders

1) Put a liter of cold water in a suitable container and add detergent.
2) Soak the filter-holders in this solution for about 2 hours.
3) Remove the filters from the filter-holders and wash the parts in the same detergent solution, using a small sponge.
4) Flush thoroughly with cold water.
5) Reinstall the filters in the filter-holders, making sure that filter-retainer spring seats properly.

Steam and hot water dispensing pipes

Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.
To clean the inside of the steam nozzle, follow these steps: Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



Grille and Drip Basin

Remove the grille from the basin, extract the grille sections and complete the cleaning operation under running water.

Discharge Basin

At the end of the working day, pour about a liter of hot water into it to remove any discharge residues.

Bodywork

Use a soft cloth and cleaning products WITHOUT ammonia or abrasives, removing any organic residue present in the work area.
N.B. Do not spray liquids into the panel slots.

ATTENTION
When the machine has not been used for more than 8 hours, and in any case once a day, the internal components must be washed before use, in accordance to the following instructions:

Supply Groups

Insert the filter carriers into the groups (without coffee) and dispense from each group for one minute.

Hot water

Dispense hot water repeatedly (using the relative command) until at least 6 liters of water have been dispensed from the 2-group machine, 9 liters of water from the 3-group machine and 12 liters from the 4-group machine.

Steam

Allow the steam to flow for approximately one minute, using the appropriate commands.

16. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START

WARNING: BEFORE YOU START OPERATING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS FOLLOWING THE INSTRUCTIONS INDICATED BELOW.
THESE STEPS MUST BE REPEATED AT LEAST ONCE A DAY AND WHEN THE MACHINE HAS NOT BEEN OPERATED FOR MORE THAN 8 HOURS.

Groups

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

Hot Water

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 6 liters of water have been used for a machine with 2 groups, 9 liters for a machine with 3 groups and 12 liters for a machine with 4 groups (see the “Cleaning and Maintenance” Chapter in the User’s Manual).

Steam (also with Autosteam)

- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

Cappuccino Maker (automatic cappuccino maker device)

- After removing the intake tube from the milk container, carry out a few test cycles.

ON THE JOB

Steam dispensing (also with Autosteam)

- Before heating the beverage (water, milk, etc.), open the steam nozzle for at least 3 seconds and let the steam escape so that the condensation is eliminated.

Coffee dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before making coffee, dispense about 100 cc and discard the liquid.

Hot water dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before using the hot water, dispense about 200 cc and discard the liquid.

Cappuccino dispensing (with the automatic cappuccino maker)

- If the machine has not been used for more than an hour, before using the cappuccino maker, removed the milk intake tube and do a test cycle.

Cleaning the coffee circuits

- Please read the specific section in the user’s manual to learn how to clean these circuits.

17. Caution

Danger of burns
The areas marked with this sign become hot. **Great care should be taken when in the vicinity of these areas.**

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

GENERAL

Use of gas operated appliances in premises smaller than 12 m² is not permitted.

If a gas heated installation is used, change the flexible tube at the due expiry date.

The manufacturer disclaims all liability for damages to items or persons due to improper use or due to the coffee machine being used for reasons other than its intended use.

Never work the coffee machine with wet hands or naked feet.

Danger of Burns
Do not place the hands or other parts of the body close to the coffee distribution points, or near to the steam and hot water nozzles.
Ensure that the machine is not handled by children or persons who have not been instructed in its correct use.

Cup-warming plate
Place only coffee cups, cups and glasses to be used in conjunction with the coffee machine on the cup-warming plate.
Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warming plate.
No other objects shall be placed on the cup-warming plate.

MACHINE CLOSE-DOWN
When the machine remains unattended for a long period of time (at night, during the weekly closing day or during holidays) the following operations shall be performed:

- **Remove the plug or switch off the main switch.**
- **Close the water tap.**
- **Close the gas tap.**

Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions or damage to persons or items.

18. Maintenance and Repairs

If the machine is not working properly, turn off the machine, turn off the main off-on switch, and call the service center.

If the power supply cord is damaged, switch off the machine and request a replacement from the service center.

WARNING: Maintenance by unqualified people can jeopardize the safety and conformity of the machine.
Only use qualified, authorized technicians for repairs.

To ensure safety during operation, it is absolutely necessary to:

- **follow all the manufacturer's instructions;**
- **have qualified and authorized technicians periodically check that all safety devices are intact and functioning properly (the first inspection within three years of purchase and every year after that).**

WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.
If original spare parts are not used, the manufacturer warranty will no longer be valid.

WARNING

After maintenance, perform the installation CHECK-UP as indicated in the specific section of the user's manual.

19. Dismantling the machine

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment.

GRUPPO CIMBALI electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly.
Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment.

Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

DISMANTLING THE MACHINE
To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.

20. Defects - Malfunctions

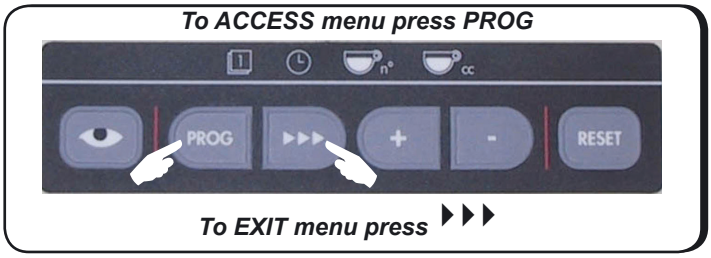
Direct action by the customer

Before calling service personnel, to avoid useless expense, check whether the machine problem corresponds to one of the cases listed below.

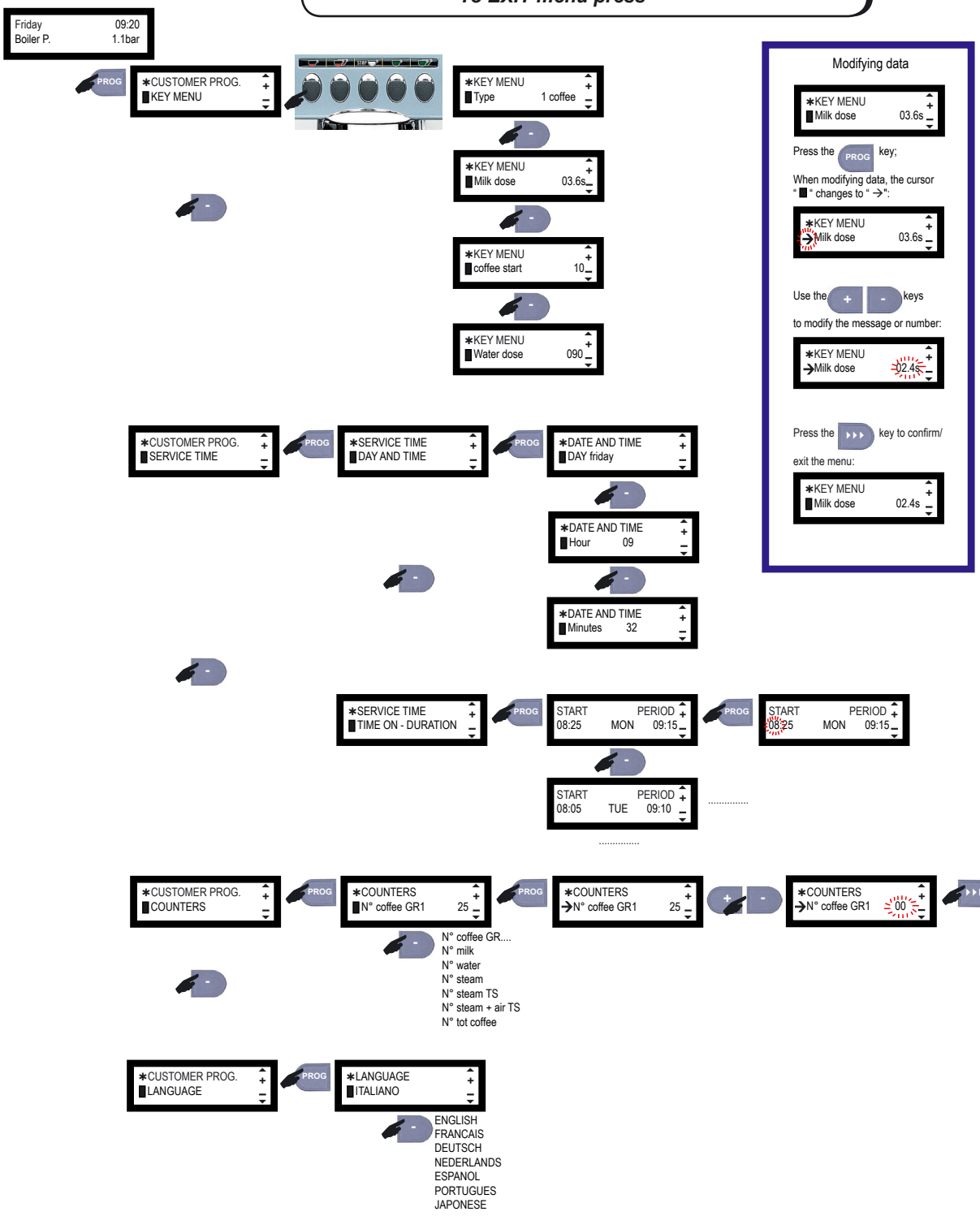
DEFECT	CAUSE	REMEDY
The coffee machine does not function and the indicator light (**2**) is off.	No electricity.	Check that the electricity is on. Check the position of the main switch (**12**).
The coffee machine does not work but the indicator light (**2**) is on.	Wrong programming of the switch-on times.	Press the STOP (**30**) key for a few seconds to force switch-on. Reprogram the clock
The coffee machine does not heat up.	Wrong position of the switch (**1a**).	Press the switch knob (**1a**).
Leak from edge of filter-holder (**21, 25**).	The undercup gasket is dirty with coffee residue.	Clean with the supplied brush.
Coffee flow time too short.	Coffee grinds too coarse. Coffee too old.	Grind the coffee more finely. Change the coffee
Water leaks from under the machine.	Drainage tank clogged.	Clean the tank.
The coffee is warm and weak (after normal time of brew and flow).	Air bubble in thermosyphonic circulation system.	Press the coffee distribution button 2/3 times to try and eliminate the air bubble.
The reading on the pressure gauge (**8**) of the pump pressure is greater than 9 bars.	The pump's by-pass valve is blocked.	Call the authorized servicing department.

PROGRAMMING - USER MODE

21. Data flow chart - Customer programming



Only if "Prog. cliente" is YES



22. Clock adjustment

Use the "**+**" (**34**) and "**-**" (**35**) keys to adjust the clock.
The time increases (or decreases) one minute each time the key is pressed.
The time changing speed increases if one of the keys (**34** or **35**) is kept depressed.

23. How to access the programming mode

N.B. ***ONLY*** if the item "**Customer Progr.**" is set on "**YES**".
To access programming press the PROG (**32**) key; the following message will appear on the display:

Press one of the dispensing keys on the selection panel; the relative led will remain on.

Use the "+" (**34**) and "-" (**35**) keys to position the cursor on the desired line, then press the PROG (**32**) key.

Always use the "+" (**34**) and "-" (**35**) keys to change the setting; confirm the changes made by pressing the ▸▸▸ key.

Note: when modifying data, the cursor changes to " →".

If the "**Customer Progr.**" is set to "**NO**", the following message will appear on the display:

23.1 Programming the coffee distribution keys

Press one of the coffee dispensing keys on the selection panel (the relative led will remain on, not flashing). The following message will appear on the display:

Each dispensing unit is controlled by a panel that permits programing the amount of desired dispensing for each button. The following coffee selection parameters can be modified:

- ***water dose*** (volumetric dosage pulses, from 0 to 1999, with increments of 1).

Programming measures using the "SELF-LEARNING" function

To perform the coffee dose programming, follow the procedure herebelow:

1) Fill the filter carrier (**21**) with the correct dose of ground coffee) and insert into the group ensuring it is correctly locked in place (**do not use previously used coffee grounds**).
2) Place the cup by the filter carrier spout (**21**).
3) Press the "+" (**34**) key; the following message will appear on the display:

4) Press the PROG (**32**) key; the following message will appear on the display:

when modifying data, the cursor changes to " →".

5) Keep the distributor key pressed, as evidenced by the flashing led (the coffee dose counter starts from zero and increases in value).
6) When the quantity of the coffee in the cup has reached the desired level, release the key (the counter will indicate the number of pulses that correspond to the set dose).

It is also possible to vary the coffee doses or set the dose using the "+" (**34**) and "-" keys (**35**).

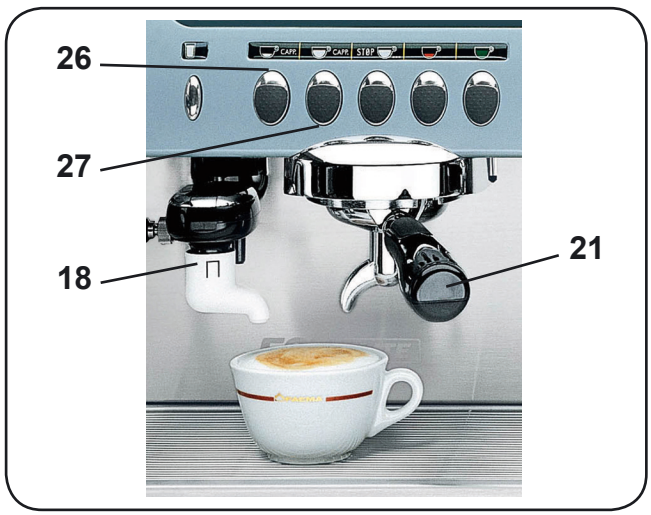
When the key ▸ ▸ ▸ (**33**) is pressed, the following message is again displayed:

23.2 Programming the cappuccino distribution keys

Press one of the cappuccino dispensing keys. The related LED remains on and does not blink. The display appears as follows:

Cappuccino selection parameters that can be changed are:

- ***Milk dose*** (milk dispensing time: 0 ÷ 60 seconds, with increments of 0.1);
- ***Milk start/coffee start*** ****** (milk dispensing delayed after coffee dispensing, and vice versa)
- ***Water dose*** (volumetric dosage pulses, from 0 to 1999, with increments of 1).



Programming measures using the "SELF-LEARNING" function: milk dose

To memorize the programming of the milk dose, follow the procedure herebelow:

1) Place the cup by the cappuccino maker (**18**).
2) Press the "+" (**34**) key; the following message will appear on the display:

3) Press the PROG (**32**) key; the following message will appear on the display:

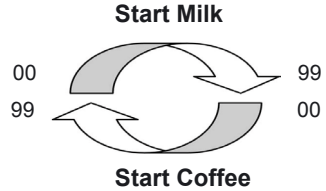
when modifying data, the cursor changes to " →".

(**) **Start milk/Start coffee function**

The cappuccino beverage can be made as follows:
- First dispensing coffee and then milk.
- First dispensing milk and then coffee.

You can use the"+" (**34**) and "-" (**35**) keys to change the "**Start milk**" setting (milk dispensing start delayed after coffee dispensing and vice versa) from "**00**" to "**99**" with "**1**" second increments.
If over "**99**" is set, the "Start milk" setting will become the "**Start coffee**" setting (coffee dispensing start delayed after the milk dispensing), then the setting returns to "Start milk" in a cycle.

The default settings for cappuccino selections are:
Start milk 00.



Programming measures using the "SELF-LEARNING" function: coffee dose

To perform the coffee dose programming, follow the procedure herebelow:

1) Fill the filter carrier (**21**) with the correct dose of ground coffee) and insert into the group ensuring it is correctly locked in place (**do not use previously used coffee grounds**).
2) Place the cup by the filter carrier spout (**21**).
3) Press the "+" (**34**) key; the following message will appear on the display:

4) Press the PROG (**32**) key; the following message will appear on the display:

4) Keep the distributor key pressed, as evidenced by the flashing led (the coffee dose counter starts from zero and increases in value).

5) When the quantity of milk in the cup has reached the desired level, release the key (the counter will indicate the rime that correspond to the set dose).

It is also possible to vary the milk dose or set the dose using the "+" (**34**) and "-" keys (**35**).
N.B.: If the coffee dose is set to "00.0", the key may only be used for coffee distribution.

When the key ▸ ▸ ▸ (**33**) is pressed, the following message is again displayed:

By setting:

"**Start milk 00**" - milk dispensing takes place when the selection key is pressed. After a few seconds, coffee is dispensed;
"**Start milk 99**" or at a high setting that exceeds the coffee dispensing time - milk dispensing starts after coffee is dispensed.
"**Start milk 05**" - coffee dispensing starts, and 5 seconds after the selection key is pressed, milk is dispensed.
Note: If the time setting exceeds the coffee dispensing time, milk dispensing begins immediately after coffee is dispensed.

"**Start coffee 00**" - Coffee dispensing starts after milk is dispensed.
"**Start coffee 99**" or any setting other than 0 - coffee dispensing will start 99 seconds (or after the set time) after milk is dispensed.

when modifying data, the cursor changes to " →".

5) Keep the distributor key pressed, as evidenced by the flashing led (the coffee dose counter starts from zero and increases in value).

6) When the quantity of the coffee in the cup has reached the desired level, release the key (the counter will indicate the number of pulses that correspond to the set dose).

It is also possible to vary the coffee doses or set the dose using the "+" (**34**) and "-" keys (**35**).

When the key ▸ ▸ ▸ (**33**) is pressed, the following message is again displayed:

English

23.3 Programming the milk distribution key

N.B.: Also valid if the CAPPUCCINO function is **not** activated.
When the milk distribution key (**16**) is pressed (shown by the flashing led), the following message will be displayed:

Milk selection parameters that can be changed are:
- ***Milk dose*** (milk dispensing time: 0 ÷ 60 seconds, with increments of 0.1).

Programming measures using the "SELF-LEARNING" function: milk dose
To memorize the programming of the milk dose, follow the procedure herebelow:
1) Place the cup by the cappuccino maker (**18**).
2) Press the PROG (**32**) key; the following message will appear on the display:

when modifying data, the cursor changes to " →".

3) Keep the distributor key pressed, as evidenced by the flashing led (the coffee dose counter starts from zero and increases in value).
4) When the quantity of milk in the cup has reached the desired level, release the key (the counter will indicate the rime that correspond to the set dose).

It is also possible to vary the milk dose or set the dose using the "+" (**34**) and "-" keys (**35**).

When the key ▸ ▸ ▸ (**33**) is pressed, the following message is again displayed:

23.4 Programming the hot water distribution keys

Press one of the hot water distribution keys (**13a - 13c**). The related LED remains on and does not blink. The display appears as follows:

The following hot water selection parameters can be modified:

- ***water dispensing time*** (from 0 to 60, with increments of 0.1 seconds).

Programming measures using the "SELF-LEARNING" function

To memorize the programming of the hot water dose, follow the procedure herebelow:

1) Place a container by the hot water distribution nozzle (**10**).
2) Press the "+" (**34**) key; the following message will appear on the display:

3) Press the PROG (**32**) key; the following message will appear on the display:

4) Keep the distributor key pressed, as evidenced by the flashing led (the hot water dose counter starts from zero and increases in value).

5) When the quantity of water in the container has reached the desired level, release the key (the counter will indicate the time that corresponds to the set dose).

It is possible to vary the set dose via the "+" (**34**) and "-" (**35**) keys (the time of the water distribution can also be increased or decreased).

When the key ▸ ▸ ▸ (**33**) is pressed, the following message is again displayed:

English

23.5 Programming the automatic steam key - AUTOSTEAM *(Turbosteam)*

When the automatic steam dispensing key (**12**) is pressed (indicated by the relative led), the following message is displayed:

Press the PROG (**32**) key; the following message will appear on the display:

You may now program the automatic steam function, by setting a “xxx°C” temperature value for either hot or whipped milk.

Setting options:

- "0" setting:

- manual steam stop

Note: The user controls when steam dispensing is stopped. *When the desired temperature is reached, the user will push on key (**12**).*

- Any number between "40°C ÷ 85°C" (104°F ÷ 185°F)

- automatic steam stop

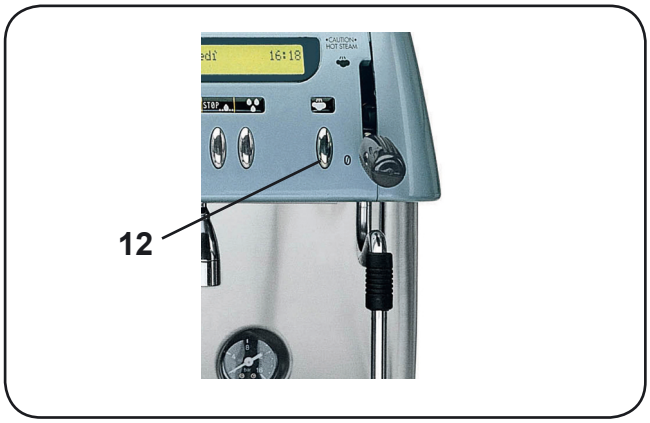
- "OFF" setting:

- steam stop disabled

Use the “+” (**34**) and “-” (**35**) keys also to modify the message or number.

When the key ▸ ▸ ▸ (**33**) is pressed, the following message is again displayed:

When the key ▸ ▸ ▸ (**33**) is pressed another time, the following message is displayed:



24. Service time menu

To access "service time" menu, press the PROG key (**32**) and then the key "**-**" (**35**); the message shown below will appear on the display:

Pressing the PROG key (**32**), the following message will appear on the display:

Press the PROG (**32**) key.
Use the "+" (**34**) and "-" (**35**) keys to move the cursor to the entry to be modified, then press the PROG (**32**) key. The cursor will turn into an arrow → and it becomes possible to change the number for the selected entry by using the "+" (**34**) and "-" (**35**) keys.
Once the operation is completed, press the ▸▸▸ (**33**) key to confirm the data.
Repeat the operation described above to modify other parameters.

Pressing the "**-**" key (**35**) the following message will appear on the display:

Pressing the PROG key (**32**), the following message will appear on the display:

When the PROG key (**32**) is pressed another time, the activation hour (e.g. 07) flashes.
Press the "+" (**34**) and "-" (**35**) keys until the correct activate hour for Monday is displayed.
N.B. If the "+" (**34**) and "-" (**35**) keys are kept depressed, the hours number changes at a greater speed.

When the PROG key (**32**) is pressed, the minutes of the switch-on time will flash on the display (e.g. 30). Using the "+" (**34**) and "-" keys (**35**) this figure can be changed to show the corresponding minutes of the desired switch-on time.

When the PROG key (**32**), is pressed, the hour of the operation time will flash on the display (e.g. 16). Using the "+" (**34**) and "-" keys (**35**) this figure can be changed to show the corresponding hour of duration for Monday.

When the PROG key (**32**) tis pressed, the minutes of the operation time will flash on the display (e.g. 30). Using the "+" (**34**) and "-" keys (**35**) this figure can be changed to show the desired number of minutes.

Examples

1) When the set day (e.g. Monday) corresponds to the closing day, set the activation time to "00:00" and the duration to "00:00".
2) If the machine needs to remain on at all times, set the time of activation to "00:00" and the duration to "24:00".
3) If the machine needs to be switched on at 07:30 and switch off at midnight, set the activation time to "07:30" and the duration to "16:30".

How to perform other operations

When the PROG key (**32**) is pressed, the activation time will once again be displayed (if this needs to be changed, follow the above procedures).

Pressing the ▸▸▸ (**33**) key, the following message will appear on the display:

When the "**-**" (**35**) key is pressed, the message " activate duration " for the next day is displayed:

25. Counter display and zeroing

To access "Counters" menu, press the PROG key (**32**) and then the key "**-**" (**35**) until the message shown below will appear on the display:

Pressing the PROG key (**32**), the following message will appear on the display:

Parameters calculated are:

- ***N. coffee*** (number of coffee beverages)
- ***N. milk*** (number of milk beverages)
- ***N. water*** (number of times water is dispensed)
- ***N. steam*** (number of times steam is dispensed using the steam button)
- ***N. steam TS*** (number of times steam is dispensed using the autosteam function)
- ***N. steam + air TS*** (number of times steam and air are dispensed using the autosteam function)
- ***N. tot coffee*** (total number of coffee beverages).

Counters can be zeroed by aligning the cursor on the selected entry, pressing the PROG (**32**) key, and then pressing the '+" (**34**) or "-" (**35**) key.

Press the ▸▸▸ (**33**) key to confirm zeroing.

The "N. coffee" entry appears for as many times as there are machine groups.

Note: Parameters that cannot be zeroed are:
- ***N. tot coffee***

Press the ▸▸▸ (**33**) key to return to the main menu.

26. Language selection

To access "Language" menu, press the PROG key (**32**) and then the key "**-**" (**35**) until the message shown below will appear on the display:

Press the PROG (**32**) key; position the cursor on the desired language by pressing the "**+**" (**34**) and "**-**" (**35**) keys and then pressing the PROG (**32**) key. The machine will restart with the messages provided in the selected language.

The display (**14**) provides a choice of the following languages.:
Italian, English, French, German, Dutch, Spanish, Portuguese and Japanese.

Chère Madame, cher Monsieur
Félicitations pour avoir acheté la machine à café Faema.
Par cet achat, vous avez choisi une machine à café expresso d'avant-garde conçue selon les principes techniques les plus modernes et les plus avancés; une machine à café qui non seulement vous offre une synthèse parfaite d'efficacité et de fonctionnalité mais encore qui met à votre disposition tous les outils pour vous permettre " de mieux travailler ".
Nous vous conseillons de consacrer quelques instants à la lecture de ce mode d'emploi car il vous aidera à acquérir davantage de confiance avec votre nouvelle machine ; nous sommes certains que vous serez entièrement d'accord sur ce point.
Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

		Page
1.	**Prescriptions générales**	**58**
2.	**Prescriptions d'installation**	**59**
3.	**Prescriptions électriques d'installation**	**59**
4.	**Branchement équipotentiel**	**60**
5.	**Prescriptions hydrauliques d'installation**	**60**
6.	**Check-up d'installation**	**61**
	USAGE	
7.	**Préparation système électrique**	**62**
8.	**Chauffe-tasses**	**62**
9.	**Allumage installation à gaz (uniquement sur machine G)**	**62**
10.	**Mise en marche installation mixte (gaz + électricité)**	**63**
11.	**Allumage forcé**	**63**
12.	**Débit de boissons - café**	**63**
12.1	**Débit de boissons - eau chaude**	**64**
12.2	**Débit de boissons - lait**	**64**
12.3	**Débit de boissons - cappuccino (uniquement si la fonction de cappuccino est habilitée)**	**65**
12.4	**Instructions pour l'utilisation du "cappuccinateur"**	**65**
12.5	**Débit de boissons - vapeur** Autosteam	**66** 66
13.	**Contrôle du niveau de l'eau dans la chaudière**	**67**
14.	**Rinçage**	**67**
15.	**Opérations de nettoyage**	**67**
16.	**Prescriptions pour l'opérateur**	**69**
17.	**Attention**	**70**
18.	**Entretien et réparations**	**70**
19.	**Mise hors service definitive**	**71**
20.	**Anomalies - Avaries**	**71**

		Page
	PROGRAMMATION - MODALITES USAGER	
21.	**Flux de programmation client**	**72**
22.	**Règlage horloge**	**73**
23.	**Comment entrer dans la programmation**	**73**
23.1	**Programmation des touches de débit du café**	**74**
23.2	**Programmation des touches de débit cappuccino**	**74**
23.3	**Programmation des touches de débit du lait**	**76**
23.4	**Programmation des touches de débit eau chaude**	**77**
23.5	**Programmation de la touche vapeur automatique - AUTOSTEAM (Turbosteam)**	**78**
24.	**Menu horaire de service**	**79**
25.	**Affichage et mise à zéro des compteurs**	**80**
26.	**Sélection de la langue**	**80**
	IMAGES	**153**
	Service Line	**156**

Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

1. Prescriptions générales

Lire attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans le manuel d'utilisation avant d'utiliser ou de manipuler l'appareil de quelque façon que ce soit, car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité et le respect des normes hygiéniques.
Conserver soigneusement ce livret, vous pourriez avoir besoin de le relire.

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer café expresso et boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses.
- L'appareil ne doit être utilisé que par le personnel formé à cet effet et informé sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil ne peut être utilisé par des enfants ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites; au cas où les personnes citées utiliseraient l'appareil, celles-ci devront être surveillées.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est emmagasiné dans des endroits où la température peut aller au- dessous du point de congélation, vider dans tous les cas la chaudière et la tuyauterie de circulation de l'eau. Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Bruit: l'appareil ne depasse pas 70 dB.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.

Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

2. Prescriptions d'installation

ATTENTION

L'installation, le démontage et les réglages doivent être effectués exclusivement par le personnel technique qualifié et autorisé.
Lire attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans le manuel d'utilisation car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conserver soigneusement ce livret, vous pourriez avoir besoin de le relire.

- Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des chargements.
  Manipuler l'appareil en faisant toujours très attention, à l'aide d'un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).
  Dans le cas d'un déplacement manuel, s'assurer que :
  - le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil;
  - utiliser toujours les mesures de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).
- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la porte des enfants car ce sont des sources potentielles de danger.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de plaque correspondent à ceux du réseau de distribution électrique et hydrique.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 20 mm des murs et de la surface d'appui; par ailleurs, elle doit être installée en tenant compte que la surface d'appui plus haute (plan chauffe tasses) est à une hauteur non inférieure à 1,2 m. Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 10° et 32°C (50°F et 90°F).
- Elle doit posséder des branchements d'alimentation (énergie électrique et eau) et l'évacuation de l'eau dotée de siphon à proximité.
- Ne pas installer dans des endroits (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau
- Ne pas nettoyer l'appareil par jets d'eau.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.

3. Prescriptions électriques d'installation

Au moment de l'installation, prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de surtension III et une protection du courant de dispersion avec des valeurs équivalentes à 30mA. Ce dispositif de déconnexion doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement relié à une installation efficace de mise à terre comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il faut vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, demander à ce que le personnel qualifié effectue un contrôle méticuleux de l'installation. Le constructeur ne peut être considéré comme responsable pour les éventuels dégâts causés par le manque de mise à terre de l'installation.

L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et /ou rallonges est déconseillé. Au cas où leur utilisation serait indispensable, n'utiliser que des adaptateurs simplex ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant toutefois attention à ne pas dépasser la limite de porte en valeur de courant, marqué sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, et celui de puissance maximum marqué sur l'adaptateur multiple.

De plus, vérifier que le type de branchement et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaque des données : voir *chapitre images figure 1*.

Pour les machines avec branchement étoile: voir *chapitre images figure 2*.
Pour les machines avec branchement triangle: voir *chapitre images figure 3*.
Pour les machines avec branchement monophasé voir *chapitre images figure 4*.

Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

4. Branchement équipotentiel

Ce branchement, prévu par certaines normes, a pour fonction d'éviter les différences de niveau de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans la même pièce.
Cet appareil est fourni avec une borne posée sous la base pour relier un conducteur externe équipotentiel.

Une fois l'installation terminée, il est NECESSAIRE d'effectuer ce type de branchement:

- utiliser un conducteur ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur.
- relier une extrémité du conducteur à la borne (voir *chapitre images figure 5*) et l'autre extrémité aux masses des appareils adjacents.

Le non respect de cette norme de sécurité disculpe le constructeur de toute responsabilité pour pannes ou dommages pouvant être causés à personnes ou choses.

N.B.: NE PAS RELIER A LA MISE A TERRE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE CAR LE CONDUCTEUR DE MISE A TERRE DANS UN CABLE D'ALIMENTATION N'EST PAS CONSIDERE COMME UN CONDUCTEUR DE CONNEXION EQUIPOTENTIELLE.

Rappelons que le Gruppo Cimbali Spa ne répond pas des dommages provoqués par un branchement électrique incorrect.
Rappelons par ailleurs la responsabilité de l'installateur en cas de dommages.

5. Prescriptions hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES
L'eau destinée à alimenter la machine à café doit être adaptée à la consommation humaine (voir directives et normes en vigueur).
Contrôler qu'au niveau du point eau de la machine:

- la valeur de pH est conforme aux lois en vigueur
- la valeur des chlorures est inférieure à 100 mg/l

Si les valeurs relevées ne rentrent pas dans les limites indiquées, il faut introduire un dispositif de traitement de l'eau approprié (qui respecte les normes locales en vigueur et compatibles avec l'appareil).
Au cas où il faudrait alimenter la machine avec de l'eau d'une dureté supérieure à 8°F (4,5 °D), pour le bon fonctionnement de cette dernière, appliquer un plan d'entretien spécifique en fonction de la valeur de dureté relevée et de la modalité d'utilisation.

PRESCRIPTIONS
Pour l'installation, utiliser exclusivement les composantes fournies; au cas où on devrait utiliser d'autres composantes, utiliser exclusivement de nouvelles composantes (jamais utilisées auparavant) et adaptées au contact avec l'eau pour la consommation humaine (selon les normes locales en vigueur).

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES
Placer l'appareil parfaitement en plan horizontal en agissant sur les pieds, puis les fixer.

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le *chapitre images figure 6*, en respectant les normes hygiéniques, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

N.B.: au cas où la pression de réseau dépasserait 6 bar, installer un réducteur de pression calibrée à 2÷3 bar: voir *chapitre images figure 7*.

Tuyau d'évacuation: mettre une extrémité du tuyau d'évacuation dans un puisard doté de siphon pour l'inspection et l'entretien.
IMPORTANT: le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé comme indiqué, dans le *chapitre images figure 8.*

Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

6. Check-up d'installation

ATTENTION: UNE FOIS L'INSTALLATION TERMINEE, VERIFIER LES CONDITIONS POUR UN FONCTIONNEMENT CORRECT (voir dans le formulaire C d'installation)

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de pertes des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

- Pression dans la chaudière et d'exercice répondant aux valeurs normales
- Fonctionnement correct du contrôle de pression
- Fonctionnement correct de l'auto niveau
- Fonctionnement correct des soupapes d'expansion

ATTENTION: LORSQUE LA MACHINE EST INSTALLEE ET PRETE A L'USAGE, AVANT DE CONFIER CELLE-CI A L'OPERATEUR POUR LE TRAVAIL, EFFECTUER UN LAVAGE DES ELEMENTS INTERNES EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-DESSOUS:

GROUPES

- Accrocher les porte filtres aux groupes (sans café).
- Effectuer des débits pendant une minute environ, pour chaque groupe.

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 6 litres pour machine à 2 groupes, 9 litres pour machine à 3 groupes, 12 litres pour machine à 4 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "nettoyage et entretien").

VAPEUR (même avec Autosteam)

- Débiter la vapeur à l'aide des lances pendant une minute environ, en utilisant les commandes prévues à cet effet.

MACHINE À CAPPUCCINO (dispositif automatique machine à cappuccino)

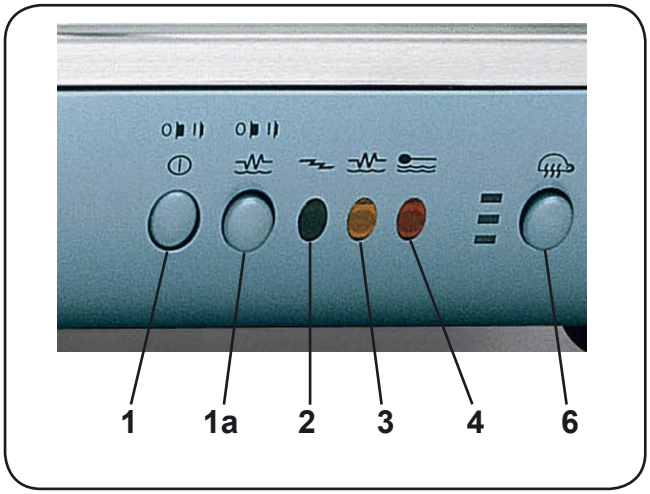
- Après avoir retiré le tuyau d'aspiration du conteneur du lait, effectuer des débits à vide.

USAGE

7. Préparation système électrique

"Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que:
l'interrupteur général d'alimentation électrique soit bien introduit;
le robinet principal de l'alimentation hydrique soit ouvert".

Appuyer sur l'interrupteur général (**1**); le témoin lumineux "machine allumée" (**2**) s'allume.
Simultanément, sur le display (**14**) l'indication de la pression actuelle d'exercice apparait "pression chaudière 0,00 bar".
Si le niveau de l'eau dans la chaudière est inférieure au minimum, le témoin lumineux "niveau chaudière" (**4**) s'allume et la chaudière devra être remplie jusqu'à son niveau optimal (témoin lumineux **4** s'éteint).
Ensuite, Appuyer sur l'interrupteur général (**1a**).
Le chauffement de la chaudière est en fonction, et il faut attendre que l'indication du display corresponde à la valeur de pression prévue pour l'exercice; cette indication est signalée lorsque le témoin lumineux (**3**) s'éteint.



8. Chauffe-tasses

ATTENTION: ne pas couvrir le chauffe-tasses avec des chiffons.

CARACTÉRISTIQUES:
- Vaste plateau chauffe-tasses
- Possibilité d'utiliser plusieurs puissances de réchauffement

Placer sur le plateau chauffe-tasses, une bonne quantité de tasses. Il est conseillé de NE PAS superposer plus de trois tasses.

Pour modifier la puissance du réchauffe-tasses, appuyer plusieurs fois sur la touche (**6**).
- tous les voyants sont allumés = puissance maximum
- tous les voyants sont éteints = OFF

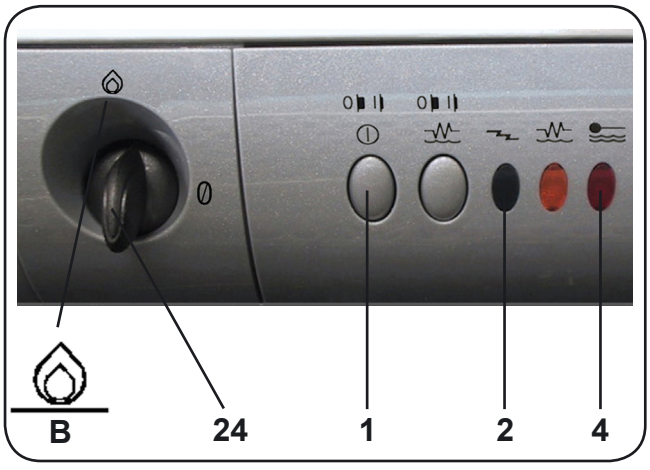
La sélection reste mémorisée après l'arrêt de la machine à la fin de l'activité journalière.

9. Allumage installation à gaz (uniquement sur machine G)

"Ne pas allumer le gaz lorsque la chaudière est sous pression".

Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que :
- l'interrupteur général d'alimentation électrique soit bien introduit;
- le robinet principal de l'alimentation hydrique soit ouvert";
- le robinet d'interception sur le réseau du gaz soit ouvert.

Appuyer sur l'interrupteur général (**1**); le témoin lumineux "machine allumée" (**2**) s'allume.
Simultanément, sur le display (**14**) l'indication de la pression actuelle d'exercice apparait "pression chaudière 0,00 bar".
Si le niveau de l'eau dans la chaudière est inférieure au minimum, le témoin lumineux "niveau chaudière" (**4**) s'allume et la chaudière devra être remplie jusqu'à son niveau optimal (témoin lumineux **4** s'éteint).
Appuyer et tourner vers la gauche la poignée du robinet (**24**) sur la position **B** en la maintenant appuyée pendant 30" environ; contrôler que la lucarne (**23**) est bien en marche et après quelques secondes relâcher la poignée (**24**) .



Le chauffage de la chaudière est en marche et il faut attendre que l'indication affichée sur l'écran (**14**) corresponde à la valeur de pression prévue pour le fonctionnement de la machine.

10. Mise en marche installation mixte (gaz + électricité)

La chaudière peut être chauffée simultanément par gaz et par électricité.

De cette manière, la pression d'exercice sera plus rapidement atteinte, car l'eau contenue dans la chaudière sera réchauffée par les résistances électriques plaçées à l'intérieur de la chaudière, ainsi que par la flamme provoquée par le brûleur plaçé sous la chaudière.

Pour la mise en marche, procéder comme indiqué aux paragraphes **1. PREPARATION SYSTEME ELECTRIQUE** et **3. ALLUMAGE INSTALLATION A' GAZ.**

11. Allumage forcé

A la fin de la durée de l'heure d'allumage programmée, le message suivant apparait sur le display:

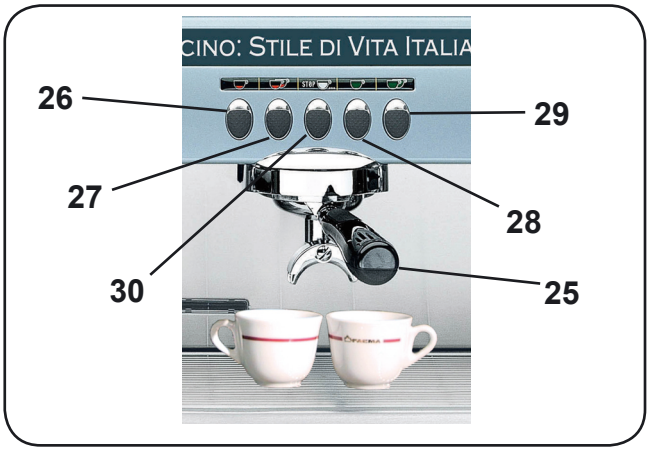
machine éteinte

S'il est nécessaire d'utiliser la machine, appuyer, et gardé enfoncé pendant environ 10 secondes, le bouton STOP (**30**). La machine pourra à nouveau fonctionner.

Pour revenir à l'éteignage programmé de la machine, vérifier la position de l'interrupteur général (**1**), désactiver le, et ensuite le ramener sur sa précédente position.

12. Débit de boissons - café

Enlever le porte-filtre (**21** ou **25**), le vider des éventuels fonds restants, et le remplir avec 1 ou 2 doses de café moulu, suivant le porte-filtre utilisé.
Comprimer uniformément le café moulu dans le filtre, en se servant du petit pressoir du moulin-doseur.
Enlever du bord du filtre les éventuels résidus de café moulu.
Replacer, en le serrant bien, le porte-filtre (**21** ou **25**) au groupe, en plaçant la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou sous les becs) des porte-filtres (**21** ou **25**).
Appuyer sur le bouton débit café (**26, 27, 28** ou **99**) correspondant à la dose désirée, et le led se trouvant à côté du bouton choisi s'allumera et le débit commencera; l'arrêt sera automatique. Pour obtenir un débit continu, appuyer sur le bouton débit continu/STOP (**30**).
Le débit, qu'il soit continu ou dosé, peut être interrompu à n'importe quel moment, en appuyant sur le bouton débit continu/STOP (**30**).



Control du temps (seulement si la function est activée)

Cette fonction permet de voir sur l'écran la durée des débits à base de café de chacun des groupes de la machine.
Si par exemple on effectue un débit du groupe 1, sur l'écran s'affichera:

GR1
xxx

Le "xxx" indiquant le temps de débit en secondes.

Si les groupes actifs en même temps sont supérieurs à un (par exemple groupe 1 et groupe3), l'écran affichera le temps des différents débits:

GR1	GR3
xxx	xxx

Une fois la phase de débit terminée, l'information reste affichée pendant 10" environ, après quoi l'écran affichera à nouveau air et pression.
N.B.: le contrôle "temps" n'est actif que dans des conditions de fonctionnement normal et en l'absence de situations pouvant déterminer un message sur l'écran.

12.1 Débit de boissons - eau chaude

Après avoir plaçé le récipient adéquat sous la lance de l'eau chaude (**10**), le débit peut s'effectuer de deux façons :

FONCTIONNEMENT DOSE':
Appuyer sur un des boutons de débit eau chaude (**13a** ou **13c**), et le led se trouvant à côté du bouton choisi s'allumera et le débit commencera; l'arrêt sera automatique.
Le débit dosé peut être interrompu à n'importe quel moment en appuyant à nouveau sur le bouton précédemment choisi (mis en évidence par l'allumage du led correspondant), ou le bouton poussoir stop - continue (**13b**).

FONCTIONNEMENT CONTINU:
Appuyer sur le bouton de débit eau chaude (**13b**).
Le débit d'eau chaude sera continu jusqu'à l'enfoncement successif du bouton de l'eau (**13b**) qui en déterminera l'arrêt.
En fonctionnement continu, la dose programmée par le bouton ne peut être modifiée.

12.2 Débit de boissons - lait

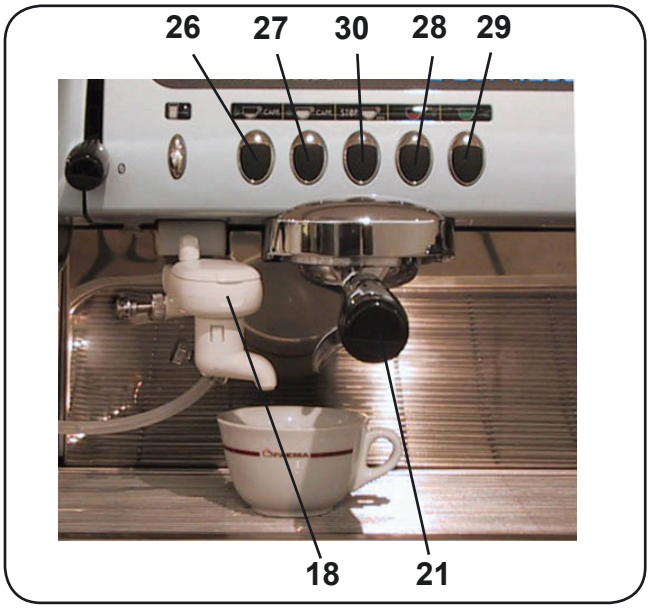
INDICATIONS GENERALES
Le lait est un produit biologique, délicat et donc facilement altérable, la chaleur en modifie la structure. Dès l'ouverture du récipient et pendant toute la période d'utilisation, le lait doit être maintenu à une température **ne dépassant pas 5°C (41°F);** nos appareils pour la conservation du lait sont adaptés à cette intention.
N.B.: au terme de la journée de travail (sans dépasser 24 heures à partir de l'ouverture du récipient), l'éventuel résidu de lait doit être éliminé.

DEBIT DU LAIT
Introduire le petit tube (**18d**) dans le récipient contenant le lait.
Après avoir plaçé le récipient approprié sous le "cappuccinateur" (**18**), appuyer sur le bouton débit lait (**16**) et le led se trouvant au dessus du bouton choisi s'allume.
La quantité de lait, mémorisée en phase de programmation, descendra dans la tasse et la fin du débit se fera automatiquement. On peut interrompre à n'importe quel moment le débit dosé en appuyant à nouveau sur le bouton de débit du lait (**16**).
Au paragraphe "Instructions pour l'utilisation du "cappuccinateur"", il est expliqué comment obtenir du lait plus ou mois chaud ou plus ou moins monté en neige.

"Dans le cas de longues périodes d'inactivité de la machine, procéder aux normes hygiéniques en vigueur en ce qui concerne la conservation du lait".

12.3 Débit de boissons - cappuccino (uniquement si la fonction de cappuccino est habilitée)

N'utiliser que le porte-filtre (21) ayant un seul bec, et le groupe de débit de gauche.
Après avoir enlevé le porte-filtre (**21**) du groupe et après l'avoir vidé des éventuels fonds restants, le remplir avec 1 dose de café moulu et comprimer.
Replacer le porte-filtre au groupe, en le serrant bien.
Approcher le "cappuccinateur" (**18**) au bec du porte-filtre (**21**).
Placer la tasse à cappuccino, ou bien tout autre récipient convenant au genre de boisson à réaliser, de manière à ce que le café et le lait puissent couler dans la tasse sans devoir la déplacer entre débit de café et débit du lait.
Appuyer sur un des boutons débit cappuccino (**26, 27, 28** ou **29**), et le led se trouvant au-dessus du bouton choisi s'allumera et le débit commencera; l'arrêt sera automatique.
Le débit peut être interrompu à n'importe quel moment, en appuyant sur le bouton débit continu/STOP (**30**).
Comme indiqué au chapitre "Programmation des touches de débit cappuccino", il est possible de choisir le débit du lait et puis du café ou vice-versa.
Se référer également au paragraphe "**Instructions pour l'utilisation du cappuccinateur**" pour savoir comment obtenir du lait plus ou moins chaud ou plus ou moins monté en neige.



"Dans le cas de longues périodes d'inactivité de la machine, procéder aux normes hygiéniques en vigueur en ce qui concerne la conservation du lait".

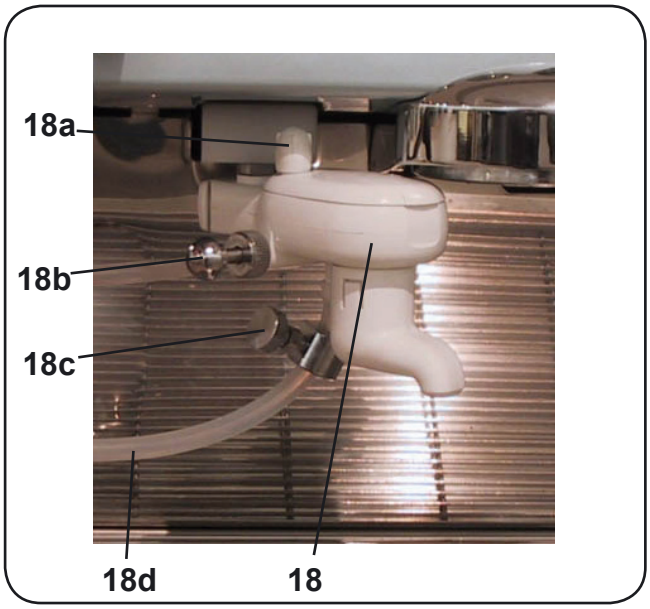
12.4 Instructions pour l'utilisation du "cappuccinateur"

Introduire le petit tube (**18d**) dans le récipient contenant le lait.
Poser un récipient sous le cappuccinateur (**18**). Enlever le pommeau (**18b**) pour favoriser l'aspiration d'air. Tourner complètement dans le sens des aiguilles d'une montre, la vis de réglage de l'air (**18a**), et la ramener ensuite d'un demi tour vers l'arrière.
Tourner complètement dans le sens des aiguilles d'une montre, la vis de réglage de la température (**18c**), et la ramener ensuite d'un demi tour vers l'arrière.
A' ce moment, procéder au débit de lait ou de cappuccino en appuyant sur le bouton désiré.

Réglage de la mousse du cappuccino:
Dans le cas de mousse trop abondante:
tourner légèrement la vis de réglage de l'air (**18a**) dans le sens des aiguilles d'une montre.
Dans le cas de trop peu de mousse:
tourner légèrement la vis de réglage de l'air (**18a**) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Température du cappuccino:
Si le cappuccino est trop chaud :
tourner légèrement la vis de réglage de la température (**18c**) dans le sens des aiguilles d'une montre.
Si le cappuccino n'est pas assez chaud :
tourner légèrement la vis de réglage de la température (**18c**) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

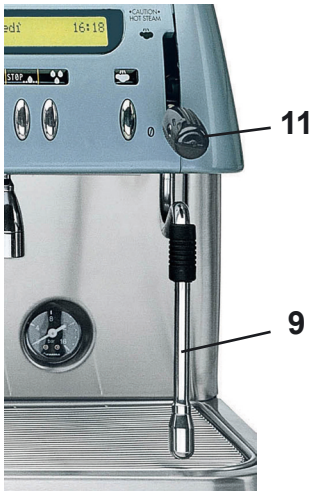
Débit du lait chaud non monté:
Appuyer et faire rentrer complètement le pommeau (**18b**); appuyer ensuite sur le bouton de débit du cappuccino ou du lait.



12.5 Débit de boissons - vapeur

Immerger complètement la lance de vapeur droite (**9**) ou gauche (**20**) dans le récipient contenant la boisson à chauffer et pousser le levier de commande de la vapeur vers le haut (**11** ou **17**).
Attendre que la boisson ait atteint la température désirée et ramener ensuite le levier de commande de la vapeur vers le bas pour arrêter la sortie de vapeur.

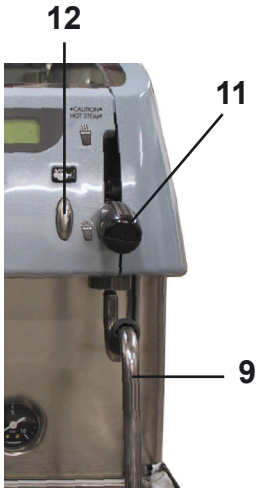
N.B.: au terme de chaque débit de vapeur, nettoyer la partie inférieure de la lance en procédant de la façon suivante: orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.



Débit avec le sélecteur Autosteam (12) *(Turbosteam)* (la ou c-est prevu)

Les machines équipées du système de débit de vapeur AUTOSTEAM (STOP VAPEUR) ont la fonction d'"*arrêt du débit de la vapeur une fois qu'une température imposée a été atteinte*", avec la possibilité d'obtenir rapidement aussi bien le réchauffement du lait que le montage du lait.

Le débit de la vapeur s'active à l'aide du bouton poussoir (**12**) et on peut choisir le type de lait que l'on souhaite obtenir avec la position du levier (**11**).
Notamment:
- levier sur la position inférieure: on obtient le lait monté.
- levier sur la position supérieure: on obtient seulement le réchauffage du lait.



lait monté

lait chaud

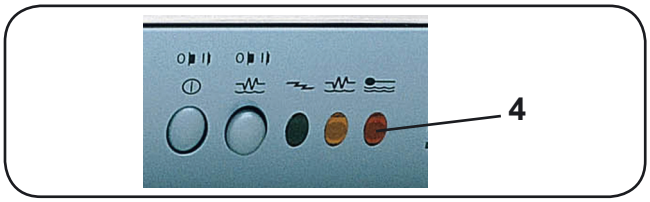
Après avoir sélectionné le type de lait que l'on désire obtenir (réchauffé ou monté), introduire le tube de débit de la vapeur (**9**) dans un récipient adapté, en prenant soin de plonger totalement la boule dans la boisson.

Tout de suite après avoir appuyé sur le bouton poussoir (**12**), sur l'écran apparaît la valeur de la température de la sonde.

Une fois que la température programmée a été atteinte, l'arrêt du débit peut avoir lieu automatiquement ou bien manuellement, comme décrit dans le paragraphe "Programmation de la touche vapeur automatique - AUTOSTEAM".

13. Contrôle du niveau de l'eau dans la chaudière

La machine est fournie d'une série d'auto-niveau qui garde l'eau dans la chaudière à niveau déterminé par avance.
L'entrée de l'eau dans la chaudière est mise en évidence par l'allumage du témoin lumineux (**4**).

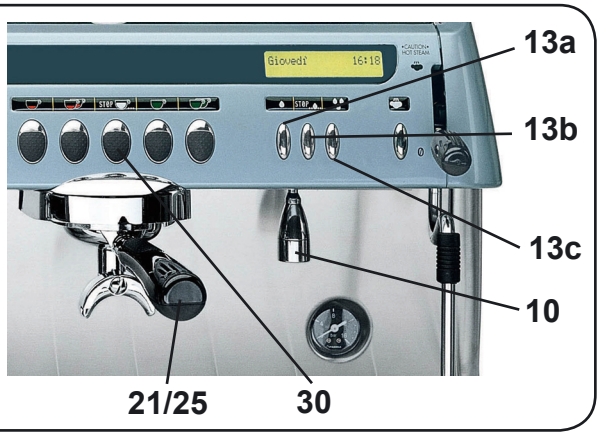


14. Rinçage

"Avant de mettre la machine en marche, effectuer le rinçage des circuits internes et changer l'eau se trouvant dans la chaudière".

8.1 Changement de l'eau des circuits internes des groupes:
Enlever les porte-filtres (**21, 25**) des groupes de débit.
Utiliser le bouton de débit continu (**30**) pour décharger l'eau de chaque groupe, pendant environ une minute. Répéter cette opération deux fois.

8.2 Changement de l'eau de la chaudière :
S'assurer que l'indication apparaissant sur le display corresponde bien à la valeur de pression d'exercice.
Appuyer et garder enfoncé pendant environ 5 secondes, le bouton de débit d'eau chaude (**13a - 13c**).
Sur le display, le message "*CHANGEMENT EAU*" apparaitra; ce message sera accompagné d'un signal acoustique et l'eau de la chaudière sera déchargée par la lance d'eau chaude (**10**) (60 - 70% environ de la capacité totale).
La résistance de la chaudière et toutes les touches de débit seront désactivées.

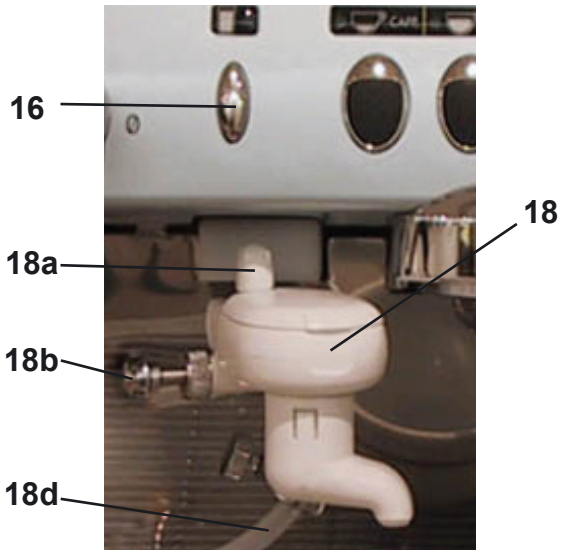


L'arrêt du débit se fera automatiquement (N.B.: Le débit peut être arrêté avant de l'arrêt automatique à l'aide de la touche STOP **13b**).
Après la procédure, la machine reviendra à son fonctionnement normal et il faudra remplir la chaudière d'eau fraiche.

15. Opérations de nettoyage

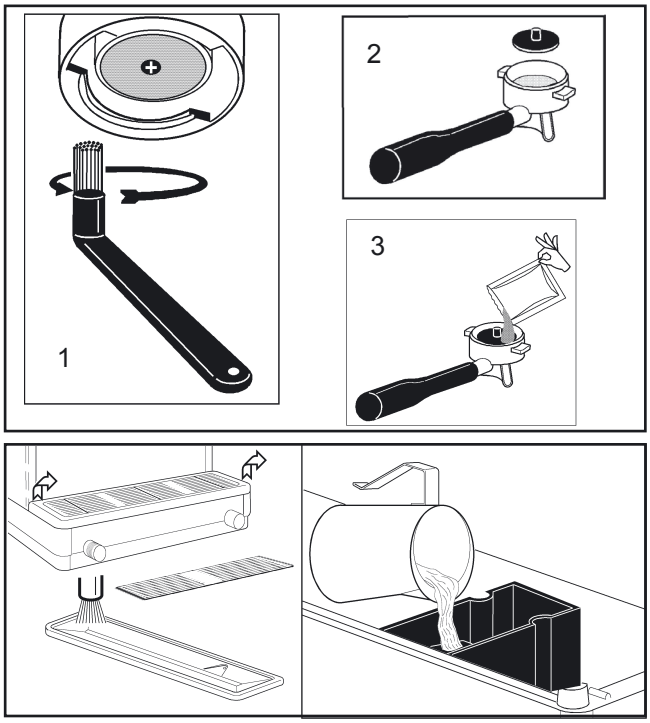
Nettoyage du "cappuccinateur" :
Cette intervention doit être effectuée à la fin de chaque journée de travail de votre machine. Procéder comme suit:

1. Dans un récipient adapté à cet effet, verser un demi litre d'eau froide et un peu de détergent liquide (voir instructions du produit).
2. Enlever le tube d'aspiration (**18d**) du récipient contenant le lait et l'immerger.
3. Appuyer sur le bouton (**16**) et répéter l'opération jusqu'à terminer la solution que vous aurez préparé.
4. Démonter le "cappuccinateur" (**18**):
   Dévisser le pommeau et enlever le "cappuccinateur" (**18**);
   Enlever le couvercle;
   Dévisser l'embout de fixage du pommeau (**18b**) et l'enlever;
   Dévisser et enlever la vis de réglage (**18a**);
   Préparer une autre dose de détergent et nettoyer toutes les parties à l'aide d'une éponge, en enlevant les résidus éventuels;
   Remonter le cappuccinateur.
5. Rincer abondamment en faisant aspirer au moins un litre d'eau froide à la machine.



15. Opérations de nettoyage

Pour une application correcte du système HACCP s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.



Nettoyage des groupes

Intervention à effectuer au terme de la journée de travail sur tous les groupes

1) Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.
2) Introduire dans le porte-filtre avec filtre, le disque en caoutchouc.
3) Verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre
4) Accrocher le porte-filtre au groupe et appuyer sur un bouton poussoir de sélection. Après quelques secondes, appuyer sur le bouton poussoir STOP; répéter cette opération plusieurs fois.
5) Enlever le porte-filtre et nettoyer la douchette avec une éponge.
6) Rincer en laissant couler de l'eau pendant 30 secondes par chaque groupe.

Porte-filtres

1) Verser un litre d'eau froide et une dose de détergent dans un récipient.
2) Laisser les porte-filtres pendant deux heures environ dans cette solution.
3) Enlever les filtres des porte-filtres, laver avec cette même solution les différents composants en ayant soin d'éliminer les résidus avec une éponge.
4) Rincer abondamment à l'eau froide.
5) Remettre les filtres dans le porte-filtre en s'assurant que le ressort de blocage du filtre est bien en place.à l'eau courante.

Lances à vapeur et eau chaude

A l'aide d'un'epage propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les eventuels résidus organiques présent.
Pour nettoyer la partie intérieure de la lance, procéder comme suit: orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.

Grilles et cuvette de dégouttement

Enlever les grilles de la cuvette, extraire celle-ci et compléter le nettoyage à l'eau courante.

Bac d'écoulement

A la fin de la journée de travail, verser un pot d'eau chaude dans le bac; les incrustations éventuelles seront évacuées par l'écoulement.

Carrosserie

Pour nettoyer l'extérieur de votre machine à café, n'utilisez qu'un chiffon doux et des produits sans amoniaque, en enlevant les éventuels résidus organiques présent dans la zone de travail.
N.B.: ne pas vaporiser de liquide dans les cavités des panneaux de la carrosserie.

ATTENTION
Lorsque la machine n'effectue pas d'érogation pendant plus de 8 heures, et au moins une fois par jour, avant de l'utiliser, effectuer un nettoyage des composants internes en suivant les indications reportées ci-après:

Groupes de débit

Accrocher les porte-filtres aux groupes (sans café) et effectuer un débit d'environ une minute, pour chaque groupe.

Eau chaude

Débiter de façon répétée de l'eau chaude (en enclenchant la commande correspondante) jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 6 litres d'eau par machine à 2 groupes, 9 litres par machine à 3 groupes, 12 litres par machine à 4 groupes.

Vapeur

Faire sortir la vapeur des tuyaux pendant environ une minute, en utilisant ses propres touches de commande.

16. Prescriptions pour l'opérateur

DEMARRAGE ACTIVITE

ATTENTION: AVANT DE COMMENCER LE TRAVAIL, EFFECTUER UN LAVAGE DES ELEMENTS INTERNES EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-DESSOUS.
CES OPERATIONS DOIVENT ETRE REPETEES LORSQUE LA MACHINE N'EFFECTUE PAS DE DEBIT PENDANT PLUS DE 8 HEURES MAIS EN TOUT CAS AU MOINS UNE FOIS PAR JOUR.

Groupes

- Accrocher les porte filtres aux groupes (sans café).
- Effectuer des débits pendant une minute environ, pour chaque groupe.

Eau Chaude

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 6 litres pour machine à 2 groupes, 9 litres pour machine à 3 groupes, 12 litres pour machine à 4 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "nettoyage et entretien").

Vapeur (même avec Autosteam)

- Débiter la vapeur à l'aide des lances pendant une minute environ, en utilisant les commandes prévues à cet effet.

Machine à Cappuccino (dispositif automatique machine à cappuccino)

- Après avoir retiré le tuyau d'aspiration du conteneur du lait, effectuer des débits à vide.

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit vapeur (même avec Autosteam)

- Avant de réchauffer la boisson (eau, lait, etc.) faire sortir la vapeur de la lance pendant au moins 3 secondes pour garantir l'évacuation de condensat.

Débit café

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, effectuer un débit à vide d'environ 100cc.

Débit eau chaude

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, effectuer un débit à vide d'environ 200cc.

Débit cappuccino (avec dispositif automatique machine à cappuccino)

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, retirer le tuyau d'aspiration cappuccino, retirer le tuyau d'aspiration du lait et faire un débit à vide.

Nettoyage circuit café

- Pour les modalités et les instructions de nettoyage, consulter la section spécifique du Manuel d'utilisation.

17. Attention

Danger de se brûler.
Les endroits reportant l'étiquette sont des parties chaudes; **il est donc recommandé de s'y approcher et d'utiliser la machine avec prudence.**

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

CONSEILS GENERAUX

L'alimentation à gaz dans des pièces ayant un volume inférieur à 12 m³ n'est pas admise.

Dans le cas d'installation avec chauffage à gaz, remplacer le tuyau flexible à l'échéance recommandée.

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages à choses et/ou à personnes n'ayant pas utilisé correctement la machine à café.

Ne jamais utiliser la machine à café en ayant vos mains mouillées ou bien à pieds nus.

Danger de se brûler
Ne jamais poser les mains ou autres parties du corps près des groupes de débit du café, ou bien dans les tuyaux de débit à vapeur et à eau chaude.

Faire attention à ce que la machine ne soit pas manipulée par des enfants ou bien par des personnes ne sachant pas comment l'utiliser.

Plan chauffe-tasses:
Ne poser sur le plan chauffe-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le service de la machine à café.
Faire égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plan chauffe-tasses.
La pose d'utre objet, sur le plan chauffe-tasses n'est pas admise.

INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ
Lorsque la machine reste trop longtemps sans fonctionner (la nuit, lors de la fermeture hebdomadaire ou bien pendant les vacances), effectuer les opérations suivantes:

- **débrancher la fiche de la prise de courant, ou bien désinsérer l'interrupteur principal;**
- **fermer le robinet d'alimentation hydrique.**
- **fermer le robinet du gas.**

La non conformité à ces normes de sécurité disculpe le constructeur de toute responsabilité causée à des personnes ou à des choses.

18. Entretien et réparations

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre la machine, débrancher l'interrupteur principal et prévenir le service assistance.

ATTENTION: un entretien effectué par un personnel non qualifié peut porter préjudice à la sécurité et à la conformité des normes en vigueur de la machine.

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.

ATTENTION

Utiliser seulement et exclusivement les pièces de rechange d'origine garantis par la maison mère.

En cas contraire, la responsabilité du constructeur déchoit complètement.

ATTENTION

Après les opérations d'entretien, effectuer les CHECK-UP d'installation illustrés dans la section spécifique du manuel d'utilisation.

En cas de dégâts causés au câble de branchement électrique, éteindre la machine et demander une pièce de rechange au service assistance.

Pour la sauvegarde de la sécurité d'exercice et des fonctions, il est indispensable de :

- **suivre toutes les instructions du constructeur ;**
- **faire vérifier périodiquement par le personnel qualifié et autorisé l'intégrité des protections et le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité (la première fois pas au-delà de 3 ans et par la suite chaque année).**

19. Mise hors service definitive

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques.

Les appareillages électriques du GRUPPO CIMBALI sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.
L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement.

L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.

20. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client:

Avant d'appeler Votre Service Assistance Technique et, pour éviter toute dépense inutile, veuillez vérifier que le problème rencontré sur votre machine ne soit pas reporté dans le tableau indiqué ci-dessous:

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
La machine à café ne fonctionne pas tionne pas et l'indicateur lumineux (**2**) est éteint.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (**1**).
La machine à café ne fonctionne pas mais le témoin lumineux (**2**) est allumé	Programmation des délais d'allumage erronnée.	Tourner le bouton STOP (**30**). Reprogrammer l'heure
La machine à caffé ne se réchauffe pas.	Position erronnée de l'interrupteur (**1a**)	Appuyer sur l'interrupteur (**1a**) sur la position 2.
Perte du bord du portefiltres (**21, 25**)	Garnition de la soucoupe encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse que vous trouverez avec votre machine à café.
Délai de débit du café trop court.	Café moulu trop gro Café trop vieux.	Restreindre le moulage. Remplacer le café.
Perte d'eau sous la machine.	Ravier de décharge trop plein.	Nettoyer.
Le café débité est tiède et léger (après un délai d'infusion et de débit corrects)	Bulle d'air dans le système de circulation thermosyphonique	Appuyer 2/3 fois un bouton de débit du café poue essayer d'éliminer la bulle d'air.
L'indication sur le manomètre (**8**) de la pression de la pompe est supérieure à 9 bar.	Valve by-pass de la pompe bloquée.	Appeler le service d'assistance technique autorisé.

PROGRAMMATION - MODALITES USAGER

21. Flux de programmation client

Pour entrer dans le menu presser PROG

Pour sortir dans le menu presser ▶▶▶

Seulement si "Progr. Client" est OUI

vendredi 09:20
Press. chaudière 1.1bar

PROG ✱PROG. CLIENT / MENU TOUCHE

✱MENU TOUCHE / type 1 café

\- ✱MENU TOUCHE / dose lait 03.6s

\- ✱MENU TOUCHE / start café 10

\- ✱MENU TOUCHE / dose eau 090

\- ✱PROG. CLIENT / HORAIRE DE SERVICE

PROG ✱HORAIRE DE SERVICE / DATE ET HEURE

PROG ✱DATE ET HEURE / JOUR vendredi

\- ✱DATE ET HEURE / Heure 09

\- ✱DATE ET HEURE / Minutes 32

\- ✱HORAIRE DE SERVICE / ALLUMAGE - DURÉ

PROG ALLUMAGE DURÉ / 08:25 LUN 09:15

PROG ALLUMAGE DURÉ / 08:25 LUN 09:15

\- ALLUMAGE DURÉ / 08:05 MAR 09:10

.....

.....

\- ✱PROG. CLIENT / COMPTEURS

PROG ✱COMPTEURS / N° café GR1 25

PROG ✱COMPTEURS / →N° café GR1 25

\+ - ✱COMPTEURS / →N° café GR1 00

▶▶▶

\- N° café GR....
N° lait
N° eau
N° vapeur
N° vapeur TS
N° vapeur + air TS
N° tot café

\- ✱PROG. CLIENT / SELECTION LANGUE

PROG ✱SELECTION LANGUE / ITALIANO

\- ENGLISH
FRANCAIS
DEUTSCH
NEDERLANDS
ESPANOL
PORTUGUES
JAPONESE

Modification des données

✱MENU TOUCHE / dose lait 03.6s

appuyer sur la touche PROG

en phase de modification des données, le curseur " ■ " devient →":

✱MENU TOUCHE / →dose lait 03.6s

Modifier l'indication ou varier la valeur à l'aide des touches

\+ -

✱MENU TOUCHE / →dose lait 02.4s

chaque pression effectuée sur la touche ▶▶▶ correspond a une sortie/confirmation de menu:

✱MENU TOUCHE / dose lait 02.4s

22. Règlage horloge

Pour règler l'horloge utiliser les boutons "**+**" (**34**) et "**-**" (**35**).
À chaque pression l'heure aumente (ou diminue) d'une minute.
En maintenant presse un des boutons (**34** ou **35**) la vitesse de variation aumente.

23. Comment entrer dans la programmation

N.B. ***SEULEMENT*** si **"Progr. Client"** est programmé sur "**OUI**".
Pour entrer dans la programmation, appuyer sur la touche PROG (**32**); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:

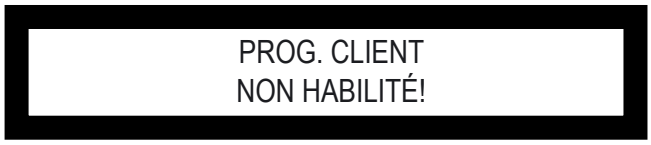
Appuyer sur l'une des touches de débit sur la plaque sélections; le voyant associé reste allumé, il ne clignote pas.

Placer le curseur devant la ligne souhaitée à l'aide des touches "+" (**34**) et "-" (**35**), puis appuyer sur la touche (**32**) PROG.

Varier la valeur toujours à l'aide des touches "+" (**34**) et "-" (**35**); confirmer les modifications apportées en appuyant sur la touche ▸▸▸ (**33**).

N.B.: en phase de modification des données, le curseur devient " →".

Au cas où l'expression "**Progr. Client**" est programmée sur "**NON**": sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:



23.1 Programmation des touches de débit du café

Presser une des touches débit café sur la plaque sélections (le led associé reste allumé); l'écran affiche:

Chaque groupe est geré par des touches qui permettent, par chaque touche, de mémoriser la quantité d'erogation désirée. Les paramètres, relatifs à la sélection café, qui peuvent se modifier sont:

- ***dose d'eau*** (impulsions doseur volumétrique, 0 ÷ 1999 avec step de 1).

Programmation des doses avec la fonction d'"AUTO-APPRENTISSAGE"

Pour effectuer la programmation de la dose de café pour auto-apprentissage, procéder comme suit:

1) accrocher le porte-filtre (**21**) au groupe de débit et bien serrer; le porte-filtre ayant préalablement été rempli avec une dose correcte de café moulu **(ne pas utiliser le résidu de café restant);**
2) placer la tasse sous le bec du porte-filtre (**21**);
3) appuyer sur la touche "+" (**34**); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:

4) appuyer sur la touche PROG (**32**); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:

en phase de modification des données, le curseur devient " →".

5) appuyer, en le gardant enfonçé, le bouton de débit mis en évidence par le led clignottant (le compteur de la dose de café part de zéro et commencera à augmenter sa propre valeur);
6) lorsque la quantité de café dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher le bouton (le compteur indiquera le numéro de pulsasions correspondantes à la dose programmée).

Il est par ailleurs possible d'effectuer des variations de la dose de café ou d'établir la dose elle-même à l'aide des touches "+" (**34**) et "-" (**35**).

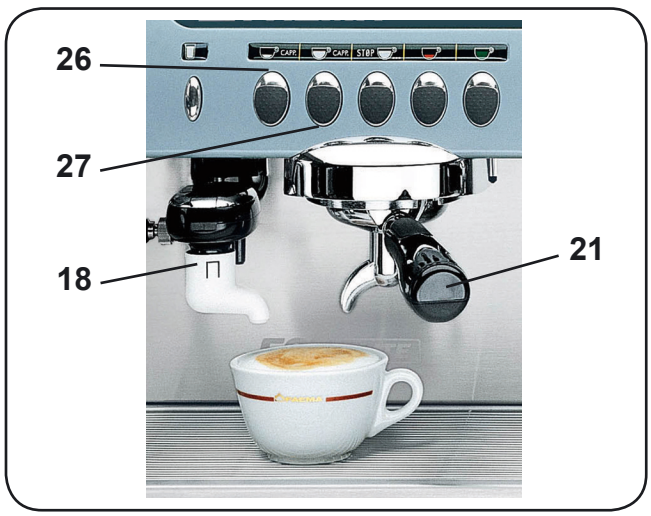
Appuyer sour la touche ▸ ▸ ▸ (**33**) pour voir apparaitre à nouveau sur le display:

23.2 Programmation des touches de débit cappuccino

Appuyer sur l'une des touches de débit cappuccino (le voyant associé reste allumé, il ne clignote pas); sur l'écran s'affichera:

Les paramètres relatifs à la sélection cappuccino qui peuvent être modifiés sont:

- ***dose de lait*** (délai de débit du lait, 0÷60 secondes avec step de 0,1);
- ***start lait/start café*** **** (retard du démarrage du débit de lait par rapport à celui du café et vice-versa);
- ***dose d'eau*** (impulsions doseur volumétrique, 0 ÷ 1999 avec step de 1).



Programmation des doses avec la fonction d'"AUTO-APPRENTISSAGE": dose lait

Pour effectuer la programmation de la dose de lait pour auto-apprentissage, procéder comme suit:

1) placer la tasse sous le bec du cappuccinateur (**18**);
2) appuyer sur la touche "+" (**34**); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:

3) appuyer sur la touche PROG (**32**); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:

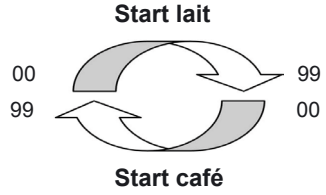
en phase de modification des données, le curseur devient " →".

(**) **Fonction start lait/start café**

Le café crème peut être préparé suivant l'un des modes suivants:
- descente du café avant celle du lait monté
- descente du lait monté avant celle du café

A l'aide des touches "+" (**34**) et "-" (**35**) on peut varier "**start lait**" (retard du démarrage du débit de lait par rapport à celui du café) de "**00**" à "**99**" avec step de "**1**" seconde.
En programmant une valeur supérieure à "**99**", le paramètre "start lait" devient "**start café**" (retard du démarrage de café par rapport à celui du lait) de "**00**" à "**99**" pour retourner à nouveau "start lait" de façon circulaire.

Les sélections cappuccino présenteront comme données de défaut: start café 00.



4) appuyer, en le gardant enfoncé, le bouton de débit mis en évidence par le led clignottant (le compteur de la dose de lait part de zéro et commencera à augmenter sa propre valeur);

5) lorsque la quantité de café dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher le bouton (le compteur indiquera le numéro de pulsasions correspondantes à la dose programmée).
Il est par ailleurs possible d'effectuer des variations de la dose de lait ou d'établir la dose elle-même à l'aide des touches "+" (**34**) et "-" (**35**).

N.B.: en programmant à "00.0" la dose de lait, le bouton n'est utilisé que pour le débit de café.

Appuyer sour la touche ▸ ▸ ▸ (**33**) pour voir apparaitre à nouveau sur le display:

En programmant:

"**Start lait 00**" - le débit de lait démarrera au moment de l'actionnement de la touche de sélection et après quelques secondes le débit de lait débutera;
"**Start lait 99**" ou toutefois un délai élevé, supérieur à la durée du débit de café - le débit de lait au terme du débit de café;
"**Start lait 05**" - le débit de café commence et 5 secondes après l'actionnement de la touche de sélection, le débit de lait débutera.
N.B. : si le délai programmé est supérieur à la durée du débit de café, le débit de lait commence immédiatement après le terme de celui du café.

"**Start caffè 00**" - l'erogazione di caffè verrà avviata al termine dell'erogazione di latte;
"**Start caffè 99**" ou toutefois un quelconque délai diffèrent de 0 - le débit de café débutera après 99.9 secondes (ou après le délai programmé) du terme du débit de lait.

Programmation des doses avec la fonction d'"AUTO-APPRENTISSAGE": dose de café

Pour effectuer la programmation de la dose de café pour auto-apprentissage, procéder comme suit:

1) accrocher le porte-filtre (**21**) au groupe de débit et bien serrer; le porte-filtre ayant préalablement été rempli avec une dose correcte de café moulu **(ne pas utiliser le résidu de café restant);**
2) placer la tasse sous le bec du porte-filtre (**21**);
3) appuyer sur la touche "+" (**34**); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:

4) appuyer sur la touche PROG (**32**); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:

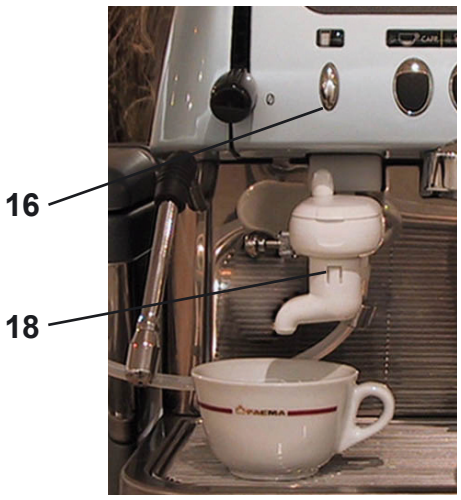
en phase de modification des données, le curseur devient " →".

5) appuyer, en le gardant enfoncé, le bouton de débit mis en évidence par le led clignottant (le compteur de la dose de café part de zéro et commencera à augmenter sa propre valeur);
6) lorsque la quantité de café dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher le bouton (le compteur indiquera le numéro de pulsasions correspondantes à la dose programmée).

Il est par ailleurs possible d'effectuer des variations de la dose de café ou d'établir la dose elle-même à l'aide des touches "+" (**34**) et "-" (**35**).

Appuyer sour la touche ▸ ▸ ▸ (**33**) pour voir apparaitre à nouveau sur le display:

23.3 Programmation des touches de débit du lait



N.B: ceci est également valable si la fonction CAPPUCCINO **n'est pas** habilitée.
Appuyer sur le touche de débit du lait (**16**) (le voyant associé reste allumé, il ne clignote pas) et le message suivant apparait sur le display:

Les paramètres relatifs à la sélection lait qui peuvent être modifiés sont:
- dose de lait (délai de débit du lait, 0÷60 secondes avec step de 0,1).

Programmation des doses avec la fonction d'"AUTO-APPRENTISSAGE" :dose lait
Pour effectuer la programmation de la dose de lait pour auto-apprentissage, procéder comme suit:
1) placer la tasse sous le bec du cappuccinateur (**18**);
2) appuyer sur la touche PROG (**32**); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:

en phase de modification des données, le curseur devient " →".

3) appuyer, en le gardant enfoncé, le bouton de débit mis en évidence par le led clignottant (le compteur de la dose de lait part de zéro et commencera à augmenter sa propre valeur);
4) lorsque la quantité de café dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher le bouton (le compteur indiquera le numéro de pulsasions correspondantes à la dose programmée). Il est par ailleurs possible d'effectuer des variations de la dose de lait ou d'établir la dose elle-même à l'aide des touches "+" (**34**) et "-" (**35**).

Appuyer sour la touche ▸ ▸ ▸ (**33**) pour voir apparaitre à nouveau sur le display:

23.4 Programmation des touches de débit eau chaude

Appuyer sur l'une des touches (**13a - 13c**) de débit de l'eau chaude (le voyant associé reste allumé, il ne clignote pas); sur l'écran s'affichera:

Les paramètres, rélatifs à la sélection eau chaude, qui peuvent se modifier sont:

- temps de débit de l'eau (de 0 à 60 avec step de 0,1 secondes).

Programmation des doses avec la fonction d'"AUTO-APPRENTISSAGE"

Pour effectuer la programmation de la dose d'eau pour auto-apprentissage, procéder comme suit:

1) placer le récipient sous la lance de débit de l'eau chaude (**10**);
2) appuyer sur la touche "+" (**34**); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:

3) appuyer sur la touche PROG (**32**); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:

4) appuyer, en le gardant enfoncé, le bouton de débit mis en évidence par le led clignottant (le compteur de la dose d'eau part de zéro et commencera à augmenter sa propre valeur);

5) lorsque la quantité d'eau dans le récipient a atteint le niveau désiré, relâcher le bouton (le compteur indiquera le temps correspondant à la dose programmée).

Il est donc possible d'effectuer des changements de dise programmée en utilisant les boutons "+" (**34**) ou "-" (**35**) (on peut augmenter ou diminuer le temps de débit de l'eau).

Appuyer sour la touche ▸ ▸ ▸ (**33**) pour voir apparaitre à nouveau sur le display:

23.5 Programmation de la touche vapeur automatique - AUTOSTEAM *(Turbosteam)*

Appuyer sur le touche de débit vapeur automatique (**12**) (le voyant associé reste allumé, il ne clignote pas) et le message suivant apparait sur le display:

appuyer sur la touche PROG (**32**); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:

A ce niveau, il est possible de programmer la fonction vapeur automatique, en imposant une valeur «XXX°C» de température pour le lait chaud ou pour le lait monté.

Les choix possibles sont:

- En programmant "0":

- Stop vapeur manuel

***N.B: L'arrêt du débit de la vapeur est établi par l'utilisateur**, lequel, lorsque la température souhaitée est atteinte, agira à nouveau sur le bouton poussoir (**12**).*

- En programmant une valeur quelconque comprise entre "40°÷85°":

- Stop vapeur automatique

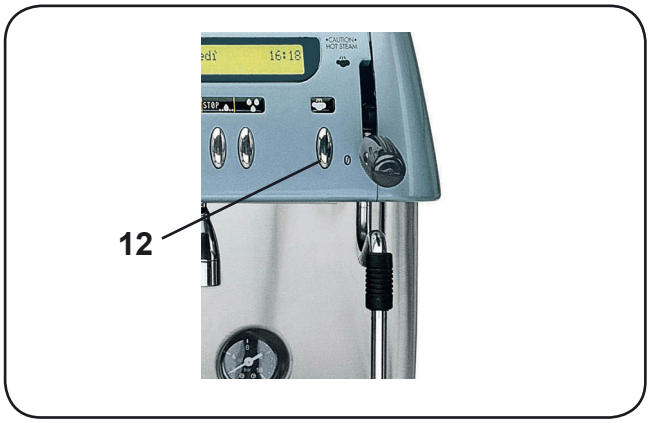
- En programmant "OFF":

- Stop vapeur désactivé

Modifier l'indication ou varier la valeur toujours à l'aide des touches “+” (**34**) ou “-” (**35**).

Appuyer sour la touche ▸ ▸ ▸ (**33**) pour voir apparaitre à nouveau sur le display:

Appuyer nouveau sour la touche ▸ ▸ ▸ (**33**) pour voir apparaitre à sur le display:



24. Menu horaire de service

Pour entrer dans le menu "horaire de service" appuyer sur la touche PROG (**32**) et successivement sur la touche "**-**" (**35**); sur l'écran s'affichera le message ci-dessous:

En appuyant sur la touche PROG (**32**) devant la ligne "horaire service", sur l'écran s'affichera:

Appuyer sur la touche PROG (**32**).
Déplacer le curseur devant le terme à modifier, à l'aide des touches "**+**" (**34**) et "**-**" (**35**) puis appuyer sur la touche PROG (**32**); le curseur devient → et il est possible de varier la valeur du terme sélectionné toujours à l'aide des touches "**+**" (**34**) et "**-**" (**35**).
Lorsque l'opération est effectuée appuyer sur la touche ▸▸▸ (**33**) pour confirmer.
Répéter les opérations précédemment indiquées pour modifier les autres paramètres.

En appuyant sur la touche "**-**" (**35**), sur l'écran s'affichera:

En appuyant sur la touche PROG (**32**), sur l'écran s'affichera:

Appuyer nouveau sour la touche PROG (**32**); l'indication de l'heure d'allumage (ex. 07) clignotte.
Appuyer sur les touches "+" (**34**) ou "-" (**35**) jusqu'à ce qu'apparaisse l'indication correspondante à l'heure d'allumage du lundi.
N.B.: en gardant les touches "+" (**34**) ou "-" (**35**) enfoncées, la rapidité de changement du chiffre correspondant à l'heure augmente.

Appuyer sour la touche PROG (**32**) l'indication des minutes (ex. 30) de l'heure d'allumage clignotera sur l'écran et à l'aide des touches "+" (**34**) ou "-" (**35**) il est possible de modifier le chiffre jusqu'à visualiser l'indication correspondant aux minutes de l'heure d'allumage souhaitée.

Appuyer sour la touche PROG (**32**) l'indication de l'heure (ex. 16) de durée de fonctionnement clignotera sur l'écran; à l'aide des touches "+" (**34**) ou "-" (**35**) il est possible de modifier le chiffre jusqu'à visualiser l'indication correspondant à l'heure d'allumage préférée du lundi.

Appuyer sour la touche PROG (**32**) l'indication des minutes (ex. 30) de l'heure de fonctionnement clignotera sur l'écran; à l'aide des touches "+" (**34**) ou "-" (**35**) il est possible de modifier le chiffre jusqu'à visualiser l'indication correspondant aux minutes souhaitée.

Exemples:
1) Si le jour en question (ex.lundi) correspond au jour de fermeture, programmer comme heure d'allumage "00:00" et, comme durée de fonctionnement: "00:00".
2) Si la machine doit toujours rester allumée, programmer comme heure d'allumage "00:00" et comme durée de fonctionnement "24:00".
3) Dans le cas où la machine doit se mettre en marche à 07:30 et s'éteindre à minuit, programmer comme heure d'allumage "07:30" et comme durée de fonctionnement "16:30".

Comment effectuer d'autres opérations
Appuyer sour la touche PROG (**32**) pour voir apparaitre à nouveau sur le display l'indication correspondant à l' heure d'allumage (pour d'éventuelles corrections, suivre les opérations précédemment décrites).

En appuyant sur la touche ▸▸▸ (**33**), sur l'écran s'affichera:

Appuyer sur le bouton "**-**" (**35**) pour voir apparaitre à nouveau sur le display: "allume durée" du jour successif:

25. Affichage et mise à zéro des compteurs

Pour entrer dans le menu "compteurs" appuyer sur la touche PROG (**32**) et successivement sur la touche "**-**" (**35**) jusqu'à quand sur l'écran s'affichera le message ci-dessous:

En appuyant sur la touche PROG (**32**), sur l'écran s'affichera:

Les paramètres qui sont comptabilisés sont:

- ***café*** (nombre de boissons à base de café);
- ***lait*** (nombre de boissons à base de lait);
- ***eau*** (nombre de débits d'eau);
- ***vapeur*** (nombre de débit de vapeur effectué avec le bouton de la vapeur);
- ***vapeur TS*** (nombre de débit de vapeur effectué avec le sélecteur autosteam);
- ***vapeur + Air TS*** (nombre de débit de vapeur et d'air effectué avec le sélecteur autosteam);
- ***tot café*** (nombre total des boissons à base de café).

Les compteurs peuvent être remis à zéro en alignant le curseur sur le terme intéressé, en appuyant sur la touche PROG (**32**), et par la suite sur la touche "+" (**34**) ou la touche "-" (**35**).

En appuyant sur la touche ▸▸▸ (**33**) la mise à zéro est confirmée.

La ligne "N° café" s'affiche autant de fois qu'il y a de groupes dans la machine.

N.B. les paramètres ne pouvant pas être remis à zéro sont:
- ***tot. Café***

En appuyant à nouveau sur la touche ▸▸▸ (**33**) on revient au tableau principal.

26. Sélection de la langue

Pour entrer dans le menu "Langue" appuyer sur la touche PROG (**32**) et successivement sur la touche "**-**" (**35**) jusqu'à quand sur l'écran s'affichera le message ci-dessous:

Appuyer sur la touche PROG (**32**); placer le curseur devant la langue désirée en appuyant sur les touches "+" (**34**) et "-" (**35**) et par la suite appuyer sur la touche PROG (**32**); la machine se remet en marche avec les messages dans la nouvelle langue sélectionnée.

L'écran (**14**) montre les indications dans les langues suivantes: italien, anglais, français, allemand, hollandais, espagnol, portugais et japonais.

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Faema-Kaffeemaschine.
Dieses Modell ist eine Maschine zur Zubereitung von Espressokaffee, das nach den Erkenntnissen des neuesten technischen Standes gebaut wurde und einfache Bedienung und Vielseitigkeit des Einsatzes bei einem Betrieb in maximaler Sicherheit gewährleistet.
Wir empfehlen Ihnen, die vorliegende Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchzulesen; die Bedienungsanleitung wurde erstellt, um Ihnen alle Informationen zum vorschriftsmäßigen Gebrauch sowie zur Wartung der Maschine anhand zu geben.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

		Seite
1.	**Allgemeine Vorschriften**	**82**
2.	**Aufstellung**	**83**
3.	**Elektrischer Anschluß**	**83**
4.	**Potentialausgleich**	**84**
5.	**Anschluß der Wasserkreise**	**84**
6.	**Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation**	**85**
	GEBRAUCH	
7.	**Einschaltung des Gerätes**	**86**
8.	**Tassenwärmer**	**86**
9.	**Zündung der Gasanlage (nur für G-Modelle)**	**86**
10.	**Einschaltung des Gerätes und Zündung der Gasanlage**	**87**
11.	**Forcierte Einschaltung**	**87**
12.	**Getränkezubereitung - Kaffeeabgabe**	**87**
12.1	**Getränkezubereitung - Heißwasserabgabe**	**88**
12.2	**Getränkezubereitung - Milchabgabe**	**88**
12.3	**Getränkezubereitung - Cappuccino (nur wenn die Funktion 'Cappuccino' freigegeben ist)**	**89**
12.4	**Anleitung zur Cappuccino-Zubereitung**	**89**
12.5	**Getränkezubereitung - Wasserdampfabgabe**	**90**
	Autosteam	90
13.	**Kesselwasserstand**	**91**
14.	**Spülung**	**91**
15.	**Reinigung der Maschine**	**91**
16.	**Vorschriften für den Bediener**	**93**
17.	**Hinweise**	**94**
18.	**Außerordentliche Wartung und Reparaturen**	**94**
19.	**Endgültige Ausserbetriebstellung**	**95**
20.	**Anomalien - Störungen**	**95**

		Seite
	PROGRAMMIERUNG DURCH BENUTZER	
21.	**Aufbau der Programmierungsmenüs: Kunden**	**96**
22.	**Einstellen der Uhrzeit**	**97**
23.	**Wie man Zugriff zum Programmieren erhält**	**97**
23.1	**Programmierung der Tasten zur Kaffeeabgabe**	**98**
23.2	**Programmierung der Tasten zur Cappuccino-Zubereitung**	**98**
23.3	**Programmierung der Taste zur Milchabgabe**	**100**
23.4	**Programmierung der Tasten zur Abgabe von heißem Wasser**	**101**
23.5	**Programmierung der Taste „automatische Dampfabgabe" - AUTOSTEAM (Turbosteam)**	**102**
24.	**Menü Servicezeiten**	**103**
25.	**Abbildung und Nullrücksetzung der Zähler**	**104**
26.	**Sprachwahl**	**104**
	ABBILDUNGEN	**153**
	Service Line	**156**

Deutsch

Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

1. Allgemeine Vorschriften

Die vorliegenden Hinweise und Bestimmungen müssen vor Aufstellung und vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb der Maschine entsprechend der Vorschriften zur Hygiene betreffen.
Das vorliegende Handbuch muß sorgfältig aufbewahrt werden, um eine spätere Einsichtnahme zu gleich welchem Zeitpunkt zu ermöglichen.

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von Espressokaffee und von Heißgetränken mittels Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden.
- Die Maschine darf nur von entsprechend geschulten Personen bedient werden, welche mit den einschlägigen Vorschriften zum Unfallschutz und den während des Betriebs entstehenden potentiellen Gefahren bestens vertraut sein müssen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sinnlichen Kapazitäten benutzt werden.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in welchem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muß vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Geräusch: das Gerät überschreitet 70 dB nicht.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.

Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

2. Aufstellung

ZU BEACHTEN

Die Installation, die Demontage und die Einstellung der Maschine dürfen nur von entsprechend qualifizierten und offiziell zugelassenen Fachtechnikern vorgenommen werden.

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise und Bestimmungen müssen genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, welche die Installation sowie den Gebrauch und die Wartung der Maschine unter Bedingungen der maximalen Sicherheit betreffen.

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

- Die mit dem Transport und der Versetzung der Maschine beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Bewegung von Lasten kennen.
  Gehen Sie beim Transport und bei der Versetzung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie die jeweils angemessenen Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein.
  Bei Transport und der Versetzung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:
  - die Anzahl der zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen muss dem Gewicht der Maschine sowie den durch die Maschine bestehenden Möglichkeiten des festen Griffs entsprechen;
  - alle zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen müssen mit angemessenen Mitteln zum Unfallschutz (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) ausgestattet sein.
- Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung, und vergewissern Sie sich vom einwandfreien Zustand aller Komponenten und Einheiten zur Betriebssicherheit der Maschine.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Vergewissern Sie sich vor Anschluß der Maschine, daß die Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine den Werten des Strom- und Wassernetzes entsprechen.
- Das Netzkabel muß in seiner gesamten Länge abgewickelt werden.
- Die Maschine muß auf einer ebenen und stabilen Fläche mit einem Abstand zu Wänden und zur Aufstellungsfläche von wenigstens 20 mm aufgestellt werden; achten Sie bei der Aufstellung darauf, daß sich die obere Ebene der Maschine (zur Abstellung und Vorwärmung der Kaffeetassen) in einer Höhe von nicht unter 1,2 m befindet und daß eine ausreichende Fläche zur Ablage / Aufstellung der Zubehörteile zur Verfügung steht.
- Die Umgebungstemperatur muß im Bereich zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluß an das Strom- und Wassernetz sowie ein mit Siphon versehener Wasserablaß vorhanden sind.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. b. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mittels Strahlwasser vorgesehen ist.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Vergewissern Sie sich, daß die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.

3. Elektrischer Anschluß

Das Netz zum elektrischen Anschluß der Maschine muß mit einem Stromtrenner mit einer Kontaktöffnung versehen sein, welche die totale Abtrennung gemäß Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Dieser Stromtrenner muß entsprechend der einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein.

Die elektrische Sicherheit der Maschine kann nur gewährleistet werden, wenn die Maschine an ein lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen vorschriftsmäßig geerdetes Netz angeschlossen wird. Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluß der Maschine, daß diese Voraussetzungen gewährleistet sind, und wenden Sie sich im Zweifelsfall zur Kontrolle Ihres Stromnetzes an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf eine fehlende Erdung des Stromnetzes zurückzuführen wären.

Von einer Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern u/o Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollte der Einsatz dieser Komponenten unerläßlich werden, so dürfen nur Adapter, Mehrfachstecker und Verlängerungskabel verwendet werden, die den einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Sicherheit elektrischer Anschlüsse entsprechen, wobei darauf zu achten Ist, daß die auf dem Adapter bzw. auf dem Verlängerungskabel angegebene Grenzwerte des Stromdurchsatzes und der maximalen Stromlast nicht überschritten werden.

Kontrollieren Sie des weiteren, daß die Anschlußart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine übereinstimmen: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 1*.

Maschinen für Sternanschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 2*.
Maschinen für Dreiecksanschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 3*.
Maschinen für einphasigen Anschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 4*.

Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

4. Potentialausgleich

Diese Art des Anschlusses, die in einigen der einschlägigen Bestimmungen vorgeschrieben ist, dient dazu, Unterschiede des elektrischen Potentials auszugleichen, welche zwischen der Masse der im gleichen Raum installierten Geräte auftreten können. Unter der Maschine befindet sich eine Klemmenleiste, an welcher der externe Leiter zum Potentialausgleich abgeschlossen werden kann.

Nach erfolgter Installation MUSS die Maschine wie folgt angeschlossen werden:

- Der Anschluß muß mit einem Leiter mit Nennquerschnitt gemäß der einschlägigen Gesetzesbestimmungen erfolgen.
- Verbinden Sie ein Ende des Leiters mit der dafür vorgesehenen Klemme (siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 5*) und das andere Ende mit dem Massepol der angrenzenden Geräte.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden gleich welcher Art, welche auf eine Nichtbeachtung der vorstehend angegebenen Vorschriften zurückzuführen wären.

N.B.: DER LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH DARF NICHT AN DIE ERDUNG DES STROMNETZES ANGESCHLOSSEN WERDEN, DA DER ERDLEITER EINES NETZKABELS NICHT ALS LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH ANGESEHEN WIRD.

Es wird daran erinnert, daß die Gruppo Cimbali Spa von jeder Haftung für Schäden entbunden wird, welche auf einen nicht vorschriftsmäßigen elektrischen Anschluß zurückzuführen wären.
Es wird darauf hingewiesen, daß die Haftung im Schadensfall beim Installateur der Maschine liegt.

Deutsch

5. Anschluß der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN
Das Wasser zur Versorgung der Kaffeemaschine muß Trinkwasser lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen sein.
Vergewissern Sie sich, daß im Wassereinlauf der Maschine folgende Bedingungen vorliegen.
Controllare che nel punto di ingresso acqua della macchina:

- pH-Wert gemäß der einschlägigen Gesetzesbestimmungen
- Chloridwert unter 100 mg/.l

Sollten die o.a. Werte überschritten werden, so muß eine Einheit zur Wasseraufbereitung (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen und dem Maschinentyp) zwischengeschaltet werden.
Sollte der Härtegrad des Wassers zur Versorgung der Kaffeemaschine 8°F (4,5 °D) überschreiten, so empfiehlt sich, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, die Zeiträume zur Wartung der Maschine dem jeweils ermittelten Härtegrad sowie der jeweiligen Art des Einsatzes der Maschine anzupassen.

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION
Zur Installation der Maschine dürfen nur die mitgelieferten Originalteile verwendet werden; in jedem Falle dürfen nur neue, nicht vorher benutze und (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen) für Trinkwasser zugelassene Komponenten benutzt werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN
Achten Sie auf die perfekt waagerechte Positionierung der Maschine, die über entsprechende Regelung und anschließendes Feststellen der Standfüße der Maschine erzielt wird.

Nehmen Sie den Anschluß an die Wasserleitung entsprechend der Angaben im *Kapitel Abbildungen, Abb. 6* vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Sachen der Hygiene, der Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und des Umweltschutzes.

N.B.: Sollte der Druck der Wasserleitung 6 bar überschreiten, so muß ein Druckminderer installiert werden, welcher auf 2 ÷ 3 bar einzustellen ist; siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 7*.

Ablaßleitung: Legen Sie das Ende der Abwasserleitung in einen Ablauf, welcher zu Zwecken der Inspektion und der Reinigung mit einem Siphon ausgestattet sein muß.

ZU BEACHTEN: Die Abwasserleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT wie im Kapitel Abbildungen, Abb. 8 gezeigt verlegt werden!

Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

6. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation

ZU BEACHTEN: VERGEWISSERN SIE SICH NACH ERFOLGTER INSTALLATION, DASS FOLGENDE BEDINGUNGEN GEWÄHRLEISTET SIND, DIE FÜR DEN VORSCHRIFTSMÄSSIGEN BETRIEB DER MASCHINE UNERLÄSSLICH SIND (siehe in Unterlage C zur Installation einfügen)

WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlußstellen oder den Wasserleitungen

BETRIEB

- Betriebsdruck des Wasserkessels entsprechend der angegebenen Nennwerte
- Vorschriftsmäßige Funktion des Druckwächters
- Vorschriftsmäßige Funktion der elektronische Standkontrolle
- Vorschriftsmäßige Funktion der Expansionsventile

ZU BEACHTEN: NACH INSTALLATION, ANSCHLUSS UND EINSTELLUNG DER MASCHINE UND VOR DER ÜBERGABE ZUM BETRIEB MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND:

ABGABEEINHEITEN

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheiten anschließen.
- Pro Einheit etwa eine Minute lang einen Abgabezyklus ausführen.

HEISSWASSERKREIS

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 6 Liter l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 9 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) bzw. 12 l (bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel “Reinigung und Wartung”).

WASSERDAMPFKREIS (auch für Autosteam-Einheiten)

- Etwa eine Minute (über Betätigung der entsprechenden Taste) Wasserdampf austreten lassen.

VORRICHTUNG ZUR CAPPUCCINO-ABGABE

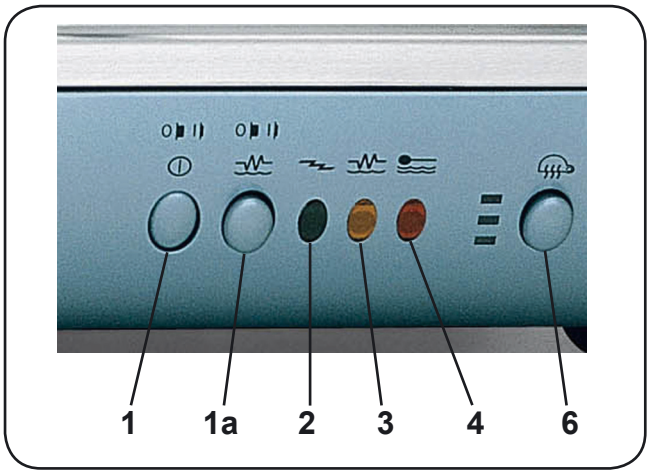
- Das Röhrchen zur Ansaugung aus dem mit Milch gefüllten Behälter nehmen und mehrere Abgabevorgänge (ohne Milch) ausführen.

GEBRAUCH

7. Einschaltung des Gerätes

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine von folgenden Gegebenheiten:
der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine muß eingeschaltet sein;
das Ventil zur Wasserzuführung muß geöffnet sein.

Drücken Sie den Hauptschalter (**1**); die Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet' (**2**) leuchtet auf.
Auf der Anzeige (**14**) wird der aktuelle Betriebsdruck 'Betriebsdruck Heizkessel 0,00 bar' angezeigt.
Sollte der Wasserstand im Wassertank der Maschine unter ein Mindestniveau abfallen, so leuchtet die Kontrolleuchte 'Wasserstand Heizkessel (**4**) auf, und der Heizkessel wird automatisch bis zum idealen Wasserstand aufgefüllt (die Kontrolleuchte 'Wasserstand Heizkessel (**4**) erlischt).
Drücken Sie den Hauptschalter (**1**).
Die Kontrolleuchte (**3**) 'Zuschaltung Heizelemente' leuchtet auf.
Nach Zuschaltung der Heizelemente muß abgewartet werden, bis daß auf der Anzeige des Gerätes der vorgeschriebene Betriebsdruck erscheint und die entsprechende Kontrolleuchte (**3**) aufleuchtet.



8. Tassenwärmer

ACHTUNG: sollte das Tassenablagegitter des Tassenheizgerätes nie mit Tüchern gedeckt werden.

Merkmale:
- Große Tassenwärmefläche
- Möglichkeit, verschiedene Heizleistungen zu verwenden

Eine angemessene Anzahl von Tassen auf die Tassenwärmefläche stellen; wir empfehlen Ihnen, NICHT mehr als drei Tassen übereinander zu stellen.

Zur Modifikation der Heizleistung des Tassenvorwärmers mehrmals die Taste (**6**) drücken.
- Alle LEDs leuchten auf = maximale Heizleistung
- Alle LEDs leuchten nicht auf = OFF

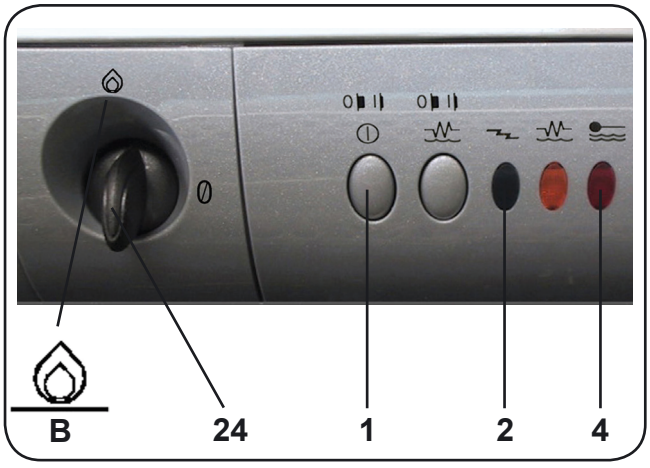
Nach dem täglichen Gebrauch und dem Abschalten der Maschine bleibt die ausgewählte Leistung gespeichert.

9. Zündung der Gasanlage (nur für G-Modelle)

Schalten Sie die Gasversorgung nie zu, wenn der Heizkessel der Maschine unter Druck steht!

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine von folgenden Gegebenheiten:
- der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine muß eingeschaltet sein;
- das Ventil zur Wasserzuführung muß geöffnet sein.
- das Ventil zur Absperrung der Gasversorgung muß geöffnet sein.

Drücken Sie den Hauptschalter (**1**); die Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet' (**2**) leuchtet auf.
Auf der Anzeige (**14**) wird der aktuelle Betriebsdruck 'Betriebsdruck Heizkessel 0,00 bar' angezeigt.
Sollte der Wasserstand im Wassertank der Maschine unter ein Mindestniveau abfallen, so leuchtet die Kontrolleuchte 'Wasserstand Heizkessel (**4**) auf und der Heizkessel wird automatisch bis zum idealen Wasserstand aufgefüllt (die Kontrolleuchte 'Wasserstand Heizkessel (**4**) erlischt).
Drehen Sie den Regler des Hahns (**24**) auf die Position **B**, und halten Sie ihn in dieser Stellung etwa 30 Sekunden lang gedrückt; vergewissern Sie sich von der erfolgten Zündung, indem Sie durch das Sichtfenster (**23**) schauen, und lassen Sie den Regler des Hahns (**24**) nach einigen Sekunden wieder los.
Der Kessel wird nun beheizt, und Sie müssen abwarten, bis auf dem Display (**14**) der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt wird.



10. Einschaltung des Gerätes und Zündung der Gasanlage

Der Heizkessel der Maschine kann gleichzeitig elektrisch und mit Gas beheizt werden.

Auf diese Art bringt sich die Maschine auf die schnellstmögliche Art auf den vorgeschriebenen Betriebsdruck, da das im Heizkessel präsente Wasser gleichzeitig durch die im Heizkessel installierten Heizelemente und durch den unter dem Heizkessel installierten Gasbrenner erwärmt wird.

Gehen Sie zur Zuschaltung des Gerätes bei gleichzeitiger Zündung der Gasanlage wie in den Kapiteln **1. EINSCHALTUNG DES GERÄTES** und **3. ZÜNDUNG DER GASANLAGE** beschrieben vor.

11. Forcierte Einschaltung

Nach Ablauf der vorprogrammierten Abgabezeit erscheint auf der Anzeige die Meldung:

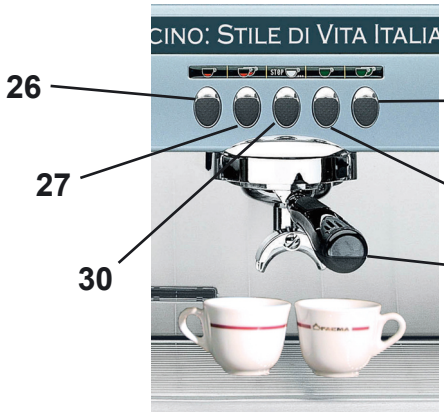
Maschine AUS

Die Maschine kann zugeschaltet werden, wenn Sie die Taste STOP (**30**) etwa 10 Sekunden lang gedrückt halten.
Die Maschine ist nun betriebsbereit.

Um zur programmierten Abschaltung der Maschine zurückzukehren, müssen Sie den Hauptschalter (**1**) deaktivieren, und die vorige Stellung bringen.

12. Getränkezubereitung - Kaffeeabgabe

Nehmen Sie den Filterhalter (**21** bzw. **25**) ab, befreien Sie ihn von möglicherweise präsentem Kaffeesatz, und füllen Sie ihn, je nach Filterhalter, mit 1 oder 2 Dosen vorgemahlenen Kaffees.
Drücken Sie den vorgemahlenen Kaffee gleichmäßig in den Filterhalter; verwenden Sie dafür den Andrücker der Mahl- und Dosiereinheit.
Befreien Sie den Rand des Filterhalters von eventuell vorhandenem Kaffee; setzen Sie den Filterhalter (**21** bzw. **25**) fest auf die Maschine, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Öffnung/en des Filterhalters (**21** bzw. **25**).
Drücken Sie den Schalter Kaffeeabgabe (**26, 27, 28** oder **29**) entsprechend der gewünschten Dosis, um die Kaffeeabgabe zu aktivieren; die Kontrolleuchte neben der selektionierten Abgabeeinheit leuchtet auf. Die Abgabe wird automatisch abgeschaltet.
Zur kontinuierlichen Abgabe dagegen müssen Sie die Taste 'kontinuierliche Abgabe/STOPP' (**30**) drücken.



Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über erneute Betätigung der Taste 'kontinuierliche Abgabe/STOPP' (**30**) unterbrochen werden.

Kontrolle der Abgabedauer (nur wenn Funktion freigegeben)

Über diese Funktion kann für jede Abgabeeinheit der Maschine die Dauer der Abgabe von Getränken auf Kaffeegrundlage auf dem Display angezeigt werden.
Wenn das Getränk zum Beispiel über die Abgabeeinheit 1 abgegeben wird, erscheint auf dem Display folgende Meldung:

GR1 xxx

Der Wert xxx steht für die Dauer der Abgabe (in Sekunden).

Wenn gleichzeitig mehr als eine Abgabeeinheit in Betrieb sein sollte (z.B. Abgabeeinheit 1 und Abgabeeinheit 3), werden auf dem Display die auf die einzelnen Abgabeeinheiten bezogenen Abgabezeiten angezeigt:

GR1 xxx	GR3 xxx

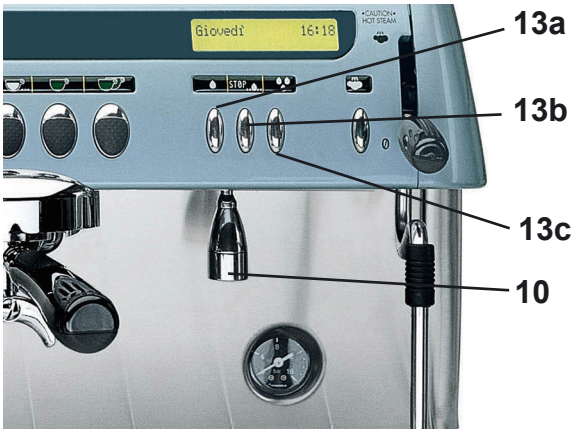
Nach Ende des Abgabevorgangs bleibt die o.a. Meldung noch für ca. 10 Sekunden weiter abgebildet; anschließend werden auf dem Display erneut das Datum und der Betriebsdruck ausgegeben.
N.B.: Die Funktion "Kontrolle der Abgabedauer" ist nur im Normalbetrieb und wenn keine Störungsmeldungen vorliegen aktiv.

12.1 Getränkezubereitung - Heißwasserabgabe

Führen Sie das Rohr zur Heißwasserabgabe (**10**) in das zu erhitzende Wasser ein. Die Abgabe kann auf zwei verschiedene Arten erfolgen:

DOSIERTE ABGABE:
Drücken Sie einen der Schalter 'Heißwasserabgabe' (**13a** oder **13c**); die Kontrolleuchte neben der selektionierten Abgabeeinheit leuchtet auf. Die Abgabe wird automatisch abgeschaltet. Die dosierte Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über erneute Betätigung der vorher gedrückten Taste unterbrochen werden (neben der die Kontrolleuchte aufleuchtet) oder Stopp-Taste (Fortsetzung Heißwasserabgabe) (**13b**).

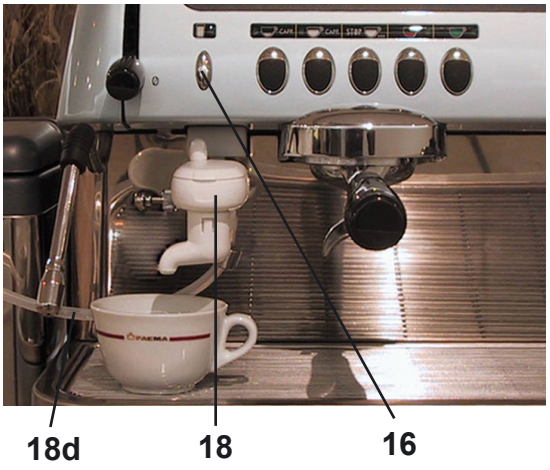
KONTINUIERLICHE ABGABE:
Drücken Sie die Taste 'Heißwasserabgabe' (**13b**).
Die kontinuierliche Abgabe erfolgt bis zur erneuten Betätigung der Taste 'Heißwasserabgabe' (**13a**). Die Betätigung diese Taste hat keinen Einfluß auf die Funktionsart 'kontinuierliche Abgabe'.



12.2 Getränkezubereitung - Milchabgabe

ALLGEMEINE HINWEISE
Milch ist ein biologisches Produkt, das empfindlich und folglich leicht verderblich ist. Durch die Hitze wird die Struktur der Milch verändert. Nach dem Öffnen der Verpackung und für die gesamte Verwendungsdauer muß die Milch bei einer Temperatur **nicht über 5°C (41°)** gehalten werden. Die von uns speziell zur Aufbewahrung von Milch konzipierten Geräte erfüllen diese Grundbedingung.
N.B.: Am Ende des Arbeitstages (bzw. jedenfalls 24 Std. nach Öffnen des Behälters) muß die verbliebene Milch weggekippt werden.

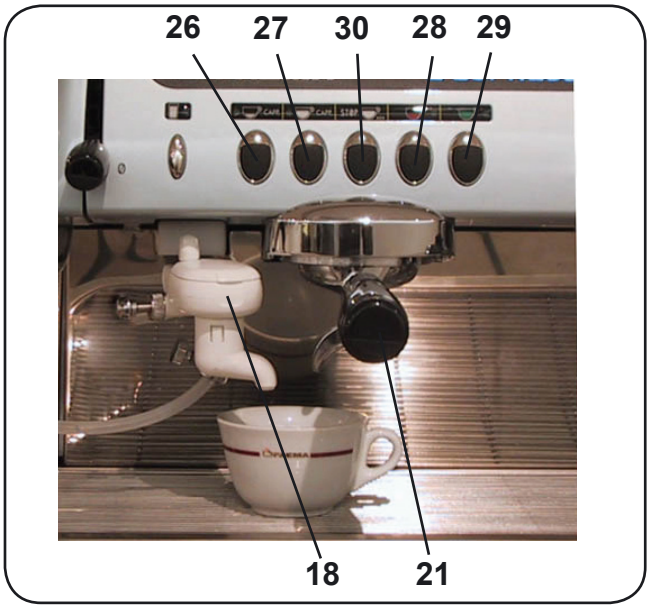
MILCHABGABE
Stecken Sie das kleine Rohr (**18d**) in das mit Milch gefüllte Gefäß.
Nachdem Sie ein geeignetes Gefäß unter das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18**) gesetzt haben, müssen Sie die Taste 'Milchabgabe' (**16**) drücken; die Kontrolleuchte über der Taste leuchtet auf.
Die Maschine gibt die Milch in der vorprogrammierten Menge in die Tasse ab und schaltet sich automatisch ab, sobald das mit Milch gefüllte Gefäß leer ist.
Die dosierte Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über erneute Betätigung der Taste 'Milchabgabe' (**16**) unterbrochen werden.
In den Hinweisen zur Cappuccino-Zubereitung wird genau beschrieben, wie Sie die Temperatur der Milch regeln und die Milch aufschäumen lassen.



Beachten Sie im Fall eines längeren Nichtgebrauchs des Gerätes die Vorschriften zur vorschriftsmäßigen und hygienischen Aufbewahrung von Milch!

12.3 Getränkezubereitung - Cappuccino (nur wenn die Funktion 'Cappuccino' freigegeben ist)

Verwenden Sie nur den Filterhalter (21) mit Einwegausguß und die linke Abgabeeinheit.
Nehmen Sie den Filterhalter (**21**) ab, befreien Sie ihn von möglicherweise präsentem Kaffeesatz, und füllen Sie ihn mit 1 Dosis vorgemahlenen Kaffees. Drücken Sie den vorgemahlenen Kaffee gleichmäßig in den Filterhalter, und setzen Sie den Filterhalter fest auf die Abgabeeinheit.
Setzen Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18**) an den Ausguß des Filterhalters (**21**).
Stellen Sie eine Cappuccino-Tasse oder ein anderes geeignetes Gefäß so auf, daß Kaffee und Milch gleichzeitig in das Gefäß fließen können.
Drücken Sie die Taste 'Cappuccino-Abgabe' (**26, 27, 28** oder **29**); die über der Taste installierte Kontrolleuchte leuchtet auf, und der Abgabezyklus beginnt. Sobald das Milchgefäß geleert ist, wird die Milchabgabe automatisch abgebrochen.
Über Drücken der Taste 'kontinuierliche Abgabe/STOPP' (**30**) kann der Abgabezyklus jederzeit unterbrochen werden.
Wie im Kapitel 'Programmierung der Tasten zur Cappuccino-Zubereitung' beschrieben, können Sie wählen, ob die Maschine zunächst Milch und anschließend Kaffee oder umgekehrt abgeben soll.
Des weiteren wird im Kapitel **'Hinweise zur Cappuccino-Zubereitung'** beschrieben, wie Sie die Temperatur der Milch regeln und die Milch aufschäumen lassen.



Beachten Sie im Fall eines längeren Nichtgebrauchs des Gerätes die Vorschriften zur vorschriftsmäßigen und hygienischen Aufbewahrung von Milch!

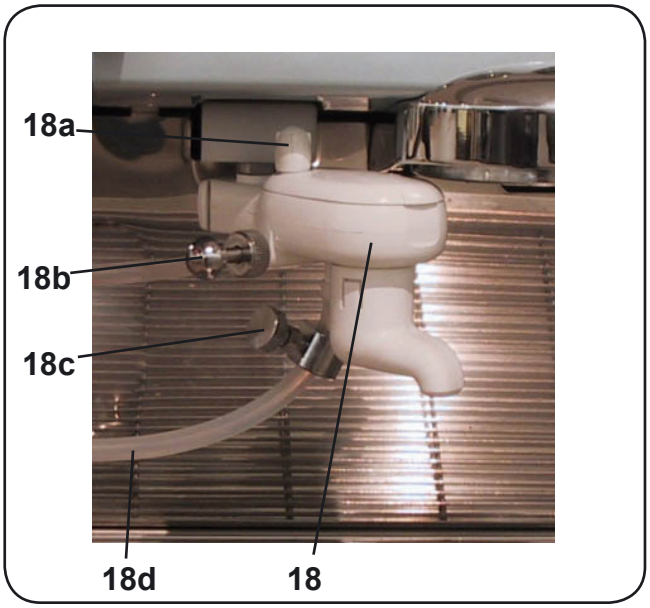
Deutsch

12.4 Anleitung zur Cappuccino-Zubereitung

Setzen Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18d**) in ein mit Milch gefülltes Gefäß. Stellen Sie ein leeres Gefäß unter des Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18**).
Ziehen Sie den Knauf (**18b**) zur Luftansaugung.
Drehen Sie die Schraube zur Luftregulierung (**18a**) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, und drehen Sie sie anschließend um eine halbe Umdrehung zurück.
Drehen Sie die Schraube zur Temperaturregelung (**18c**) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, und drehen Sie sie anschließend um eine halbe Umdrehung zurück.
Nun können Sie über Betätigung der entsprechenden Taste die Abgabe von Milch bzw. die Zubereitung von Cappuccino aktivieren.

Regelung der Haubenstärke
Zu viel Schaum: Drehen Sie die Schraube zur Luftregelung (**18a**) langsam im Uhrzeigersinn.
Zu wenig Schaum: Drehen Sie die Schraube zur Luftregelung (**18a**) langsam gegen den Uhrzeigersinn.

Regelung der Temperatur des Cappuccino:
Zu hohe Temperatur: Drehen Sie die Schraube zur Temperaturregelung (**18c**) langsam gegen den Uhrzeigersinn.
Zu niedrige Temperatur: Drehen Sie die Schraube zur Temperaturregelung (**18c**) langsam im Uhrzeigersinn.



Abgabe von heißer, aber nicht geschäumter Milch
Drücken Sie den Knauf (**18b**) bis zur Einrastung, und drücken Sie anschließend die Taste die Abgabe von Milch bzw. die Zubereitung von Cappuccino.

12.5 Getränkezubereitung - Wasserdampfabgabe

Führen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (**9**, rechtes Rohr bzw. **20**, linkes Rohr) in die zu erhitzende Flüssigkeit ein, und drücken Sie den Hebel 'Wasserdampfabgabe' (**11** bzw. **17**) nach oben.
Sobald das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, müssen Sie die Wasserdampfabgabe abschalten, indem Sie erneut den Hebel 'Wasserdampfabgabe' nach unten zurückstellen.

Zu beachten: Nach jedem Vorgang der Dampfabgabe muß das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise gereinigt werden: Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.

Dampfabgabe über Autosteam-Selektor (12) *(Turbosteam)* (sofern vorgesehen)

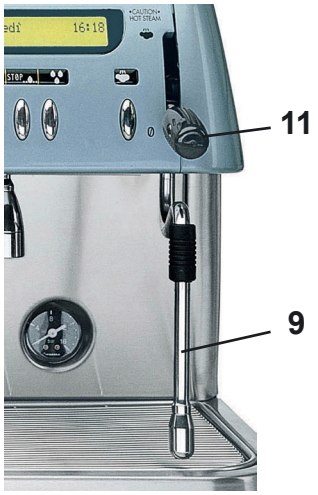
Alle Maschinen mit dem AUTOSTEAM-Dampfabgabesystem (DAMPFSTOPP) sind mit der Funktion *"automatischer Abbruch der Dampfabgabe bei Erreichen der eingestellten Temperatur"* ausgestattet und zeichnen sich durch die schnelle Erhitzung und Aufschäumung der Milch aus.

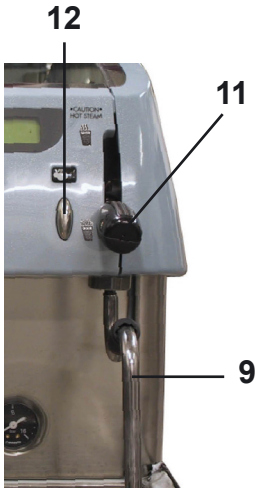
Die Dampfabgabe wird über die Taste (**12**) aktiviert; dabei können Sie über Einstellung des Hebels (**11**) wählen, ob die Milch geschäumt oder nur erhitzt werden soll:
- Hebel nach unten: geschäumte Milch;
- Hebel nach oben: erhitzte Milch.

Selektionieren Sie die Art der zu erhitzenden oder aufzuschäumenden Milch, stecken Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (**9**) in das mit Milch gefüllte Gefäß, und achten Sie dabei darauf, daß die Rohrausbuchtung ganz in die Milch eingetaucht ist.

Nach Drücken der Taste (**12**) wird auf dem Display die vom Temperaturfühler ermittelte Temperatur angezeigt.

Wenn die eingestellte Dampftemperatur erreicht ist, kann die Dampfabgabe wahlweise oder manuell abgebrochen werden (siehe Kapitel "Programmierung der Taste „automatische Dampfabgabe" - AUTOSTEAM").



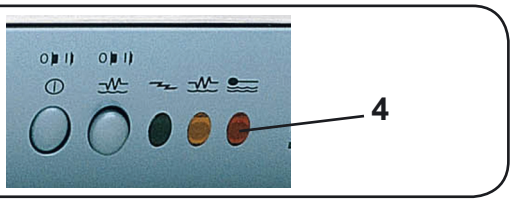


Milchaufschäumung

Milcherhitzen

13. Kesselwasserstand

Die Maschine ist mit mehreren Standmessern ausgestattet, die den Wasserstand im Heizkessel auf einer vorbestimmten Höhe halten.
Der Eintritt des Wassers in den Heizkessel der Maschine wird durch Aufleuchten der Kontrolleuchte Wasserstand (**4**) angezeigt.



14. Spülung

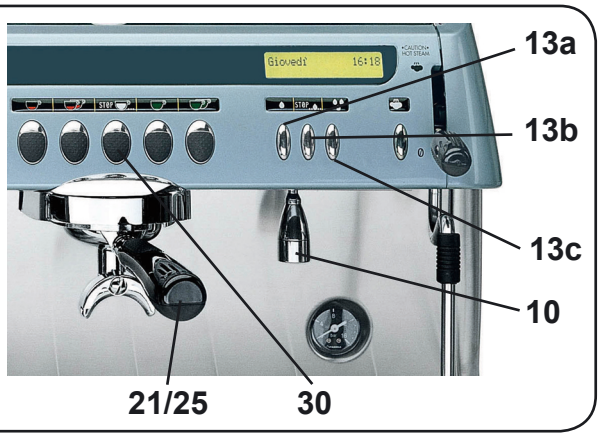
Vor Einschaltung der Maschine müssen die Wasserkreise durchgespült und das Wasser im Heizkessel ausgetauscht werden.

8.1 Durchspülung der Wasserkreise

Nehmen Sie die Filterhalter (**21, 25**) von den Abgabeeinheiten ab.
Drücken Sie die Taste zur kontinuierlichen Abgabe (**30**), und spülen Sie die Abgabeeinheiten ca. 1 Minute lang mit Wasser.
Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrere Male.

8.2 Austausch des Wassers im Heizkessel

Auf der Anzeige muß der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt werden.
Drücken Sie die Taste zur Heißwasserabgabe, und halten Sie sie etwa 5 Sekunden lang gedrückt (**13a - 13c**).
Auf der Anzeige erscheint die Meldung '*WASSERAUSTAUSCH*';
Über das Rohr zur Heißwasserabgabe (**10**) wird Wasser aus dem Wasserkessel entnommen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels).
Das Heizelement des Wasserkessels und alle Abgabetasten werden während des Abgabevorgangs abgeschaltet bzw. gesperrt.
Der Abgabevorgang wird automatisch gestoppt (Zu beachten:



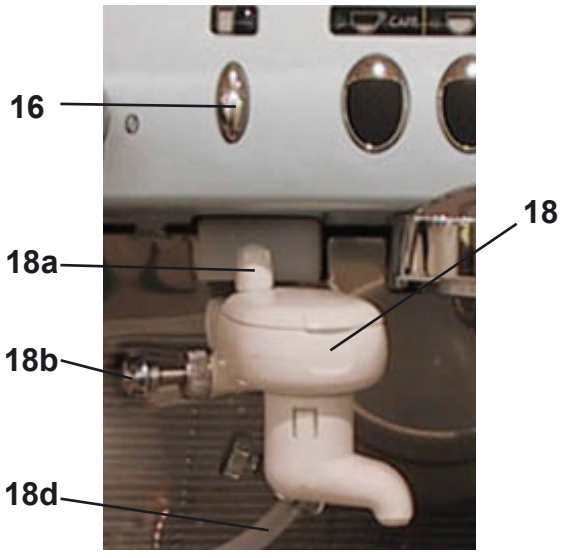
Die Kaffeezubereitung kann in jedem beliebigen Moment durch die Taste STOP **13b** ausgeschaltet werden)..
Am Ende des Abgabevorgangs kehrt die Maschine in den normalen Betriebsstatus zurück, und der Wasserkessel wird erneut mit Wasser gefüllt.

Deutsch

15. Reinigung der Maschine

Reinigung des Rohrs zur Cappuccino-Zubereitung
Die nachstehend beschriebenen Vorgänge müssen nach dem täglichen Einsatz der Maschine ausgeführt werden.

1. Füllen Sie ein geeignetes Gefäß mit einem halben Liter kaltem Wasser und einer Dosis flüssigem Spülmittel (entsprechend der Hinweise des jeweiligen Spülmittelherstellers).
2. Nehmen Sie das Ansaugrohr (**18d**) vom mit Milch gefüllten Behälter ab, und legen Sie es in die wie oben beschrieben zubereitete Lösung.
3. Drücken Sie die Taste (**16**); wiederholen Sie diesen Vorgang so lange, bis daß das Gefäß mit der Spüllösung leer ist.
4. Montieren Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18**) ab:
   Lösen Sie den Knauf, und nehmen Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18b**) ab;
   nehmen Sie die Abdeckung ab.
   Schrauben Sie den Gewindekranz des Knaufs (**18b**) ab, und ziehen Sie den Knauf ab.
   Lockern Sie die Einstellschraube (**18a**), und nehmen Sie sie ganz ab.
   Reinigen Sie die einzelnen Komponenten in einer wie oben beschrieben zubereiteten Spüllösung; befreien Sie die Komponenten mit einem Schwamm von möglicherweise präsenten Ablagerungen.



   Setzen Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung wieder zusammen, und installieren Sie es auf der Maschine.
5. Spülen Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung mittels Ansaugung mit wenigstens einem Liter kaltem Wasser durch.

15. Reinigung der Maschine

Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des HACCP-Systems an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

Reinigung der Gruppen

Am Ende des Arbeitstages muß für alle Abgabeeinheiten folgender Vorgang ausgeführt werden:

1) Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.
2) Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter einführen.
3) Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen.
4) Den Filterhalter in die Abgabeeinheit einsetzen, und einen Wahlschalter drücken. Nach einigen Sekunden die STOPP-Taste drücken; diesen Vorgang einige Male wiederholen.
5) Den Filterhalter abnehmen und den kleinen Strahl mit einem Schwämmchen reinigen.
6) Ausspülen und dabei ca. 30 Sekunden lang Wasser aus jeder Gruppe austreten lassen.

Erste Gruppe links mit Druckknopftafel Auswahl Cappuccino:

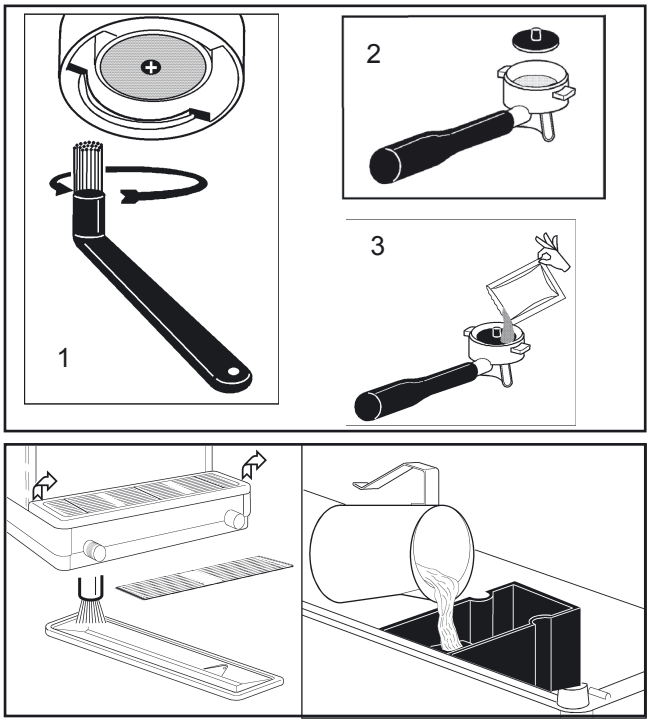
1) Das Saugrohr der Milch vom Milchbehälter abnehmen und auf die Roste der Tassenablageschale legen.
2) Einen Wahldrucktaster drücken, nach einigen Sekunden den Stoptaster drücken und diesen Vorgang einige Male wiederholen. (Achtung: aus dem Ausgabehahn des Cappuccinogerätes tritt Dampf aus).

Filterhalter

1) Einen Liter kaltes Wasser und eine kleine Menge flüssiges Reinigungsmittel in einen Behälter geben.
2) Die Filterhalter etwa zwei Stunden lang in die Lösung eintauchen.
3) Die Filter von den Filterhaltern abnehmen und die Teile mit der gleichen Lösung reinigen. Die Reste mit einem Schwämmchen entfernen.
4) Mit reichlich kaltem Wasser spülen.
5) Die Filter wieder in den Filterhalter einsetzen und darauf achten, daß sich die Befestigungsfeder des Filters in ihrem Sitz befindet.

Strahler Wasserdampf und Heißwasser

Einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen, um mit warmem Wasser zu reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind.
Gehen Sie zur Reinigung des Inneren des Abgaberohrs wie folgt vor: Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.



Roste und Tropfschale

Die Roste von der Schale abnehmen, die Schale herausnehmen und unter fließendem Wasser reinigen

Entladekassette

Am Ende des Arbeitstages muß man ein Kännchen Heißwasser in die Kassette gießen um etwaige Verkrustungen im Ablauf zu entfernen.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen Tuch und Reinigungsmitteln OHNE Ammoniak oder Scheuermitteln, um die Arbeitsbereiche der Maschine von möglicherweise präsenten organischen Ablagerungen zu befreien.
Zu beachten: Spritzen Sie keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen der Gehäusepaneele.

ACHTUNG

Sollte für mehr als 8 Stunden kein Abgabezyklus aktiviert werden, und in jeden Falls einmal täglich, so müssen die in der Maschine installierten Komponenten vor Inbetriebnahme der Maschine den nachstehenden Anweisungen gemäß gespült werden:

Abgabeeinheiten

Die Filterhalter (ohne Kaffee) in die Abgabeeinheiten einsetzen, und pro Abgabeeinheit ca. 1 Minute lang Abgabevorgänge ausführen.

Heißwasser

Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten wenigstens 6 Liter, bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten wenigstens 9 Liter und bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten wenigstens 12 Liter abgegeben wurden.

Wasserdampf

Führen Sie den Zyklus zur Wasserdampfabgabe etwa eine Minute lang durch, indem Sie wiederholt die entsprechenden Tasten drücken.

16. Vorschriften für den Bediener

INBETRIEBNAHME

ZU BEACHTEN: VOR DER INBETRIEBNAHME MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN DER MASCHINE GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND.
DIESE ARBEITSSCHRITTE DER SPÜLUNG MÜSSEN IMMER AUSGEFÜHRT WERDEN, WENN DIE MASCHINE LÄNGER ALS 8 STUNDEN NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WURDE; IN JEDEM FALLE MUSS DIE MASCHINE WENIGSTENS EINMAL PRO TAG GESPÜLT WERDEN.

Abgabeeinheiten

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheiten anschließen.
- Pro Einheit etwa eine Minute lang einen Abgabezyklus ausführen.

Heisswasserkreis

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 6 Liter l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 9 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) bzw. 12 l (bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel “Reinigung und Wartung”).

Wasserdampfkreis (auch für Autosteam-Einheiten)

- Etwa eine Minute (über Betätigung der entsprechenden Taste) Wasserdampf austreten lassen.

Vorrichtung Zur Cappuccino-Abgabe

- Das Röhrchen zur Ansaugung aus dem mit Milch gefüllten Behälter nehmen und mehrere Abgabevorgänge (ohne Milch) ausführen.

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe (auch für Autosteam-Einheiten)

- Vor der Erhitzung des abzugebenden Getränks (auf Wasser- oder Milchbasis) wenigstens 3 Sekunden lang Dampf austreten lassen, um den vollständigen Austritt von Kondensat zu gewährleisten.

Kaffeeabgabe

- Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, vor der Kaffeeabgabe etwa 100 cc Wasser austreten lassen.

Heißwasserabgabe

- Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, etwa 200 cc Wasser austreten lassen.

Cappuccino-Abgabe (mit der Vorrichtung zur Cappuccino-Abgabe)

- Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, vor der Abgabe von Cappucino das Röhrchen zur Ansaugung aus dem mit Milch gefüllten Behälter nehmen und einen Abgabezyklus (ohne Milch) ausführen.

Reinigung Kaffeekreis

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.

17. Hinweise

Verbrennungsgefahr!
Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Bereiche der Maschine stehen unter hoher Temperatur und dürfen nur mit großer Vorsicht angefaßt werden.

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

ALLGEMEINE HINWEISE

Die Maschine darf in Räumen unter 12 m³ nicht mit Gas gespeist werden.

Bei einem Einsatz der Maschine mittels Erhitzung über Gas muß der Gasschlauch in den vorgesehenen Zeiträumen ausgetauscht werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unvorschriftsmäßigen oder unsachgemäßen Gebrauch der Kaffeemaschine zurückzuführen wären.

Betreiben Sie die Maschine nie mit nassen Händen oder wenn Sie mit nackten Füßen auf dem Boden stehen sollten.

Verbrennungsgefahr
Nähern Sie sich niemals mit den Händen oder mit anderen Körperteilen den Einheiten zur Abgabe von Kaffee, Wasserdampf oder Heißwasser.
Achten Sie darauf, daß die Maschine nicht von Kindern oder von nicht mit der Bedienung der Maschine vertrauten Personen bedient wird.

Fläche zur Tassenvorwärmung
Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäße, die für den gemeinsamen Betrieb mit der Kaffeemaschine geeignet sind.

Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen.
Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.

NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE
Gehen Sie wie nachstehend beschrieben vor, wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum (über Nacht, während Ruhetagen, während des Urlaubs) nicht gebraucht bzw. unbeaufsichtigt gelassen wird:

- **Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.**
- **Sperren Sie den Hahn zur Wasserversorgung ab.**
- **Sperren Sie den Hahn zur Gasversorgung ab.**

Die Nichtbeachtung der vorstehend aufgeführten Anweisungen befreit den Hersteller von jeder Art der Haftung hinsichtlich einer Beschädigung von Gegenständen oder einer Verletzung von Personen.

18. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

Im Fall von Störungen die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

ZU BEACHTEN: Bitte bedenken Sie, daß die Ausführung von Wartungsmaßnahmen durch nicht entsprechend qualifizierte Personen die Betriebssicherheit der Maschine beeinträchtigen und die Entsprechung der Maschine zu den einschlägigen Gesetzesbestimmungen gefährden könnte.

Wenden Sie sich daher für alle Schritte der außerordentlichen Wartung und der Reparatur immer an qualifizierte und entsprechend befugte Fachkräfte.

ZU BEACHTEN

Es dürfen nur die vom Hersteller der Maschine angebotenen Originalersatzteile eingesetzt werden.

Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

ZU BEACHTEN

Nach Ausführung von Schritten der außerordentlichen Wartung müssen die Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation ausgeführt werden (siehe entsprechender Abschnitt des Bedienerhandbuchs)

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und beim Kundendienst ein neues Netzkabel bestellen.

Folgende Regeln sind hinsichtlich der Betriebssicherheit und der Funktionstüchtigkeit der Maschine von grundlegender Bedeutung:

- **Gehen Sie stets nach den Anleitungen des Herstellers vor.**
- **Lassen Sie alle Schutzeinrichtungen der Maschine regelmäßig von spezifisch befugten Fachkräften kontrollieren (erste Kontrolle spätestens 3 Jahre nach Erstinbetriebnahme; alle weiteren Kontrollen einmal pro Jahr).**

19. Endgültige Ausserbetriebstellung

Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden.

Die elektrischen Geräte der GRUPPO CIMBALI sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, daß das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muß.
Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Geräten sowie ein unsachgemäßer Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen.

Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.

ENDGÜLTIGE AUSSERBETRIEBSETZUNG
Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.

20. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge

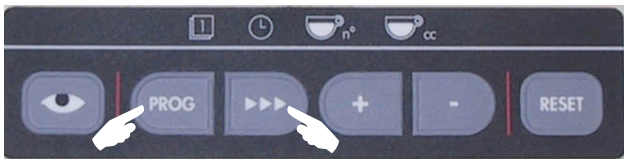
Kontrollieren Sie, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, ob die Störung durch Ausführung einer der nachstehend beschriebenen Maßnahmen behoben werden kann.

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Maschine funktioniert nicht, und die Kontrolleuchte (**2**) leuchtet nicht auf.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (**1**).
Die Maschine funktioniert nicht, obwohl die Kontrolleuchte (**2**) aufleuchtet.	Falsche Programmierung der Einschaltzeiten der Maschine.	Drücken Sie für einige Sekunden die Taste STOP (**30**), um die forcierte Einschaltung zu aktivieren. Programmieren Sie die innere Uhr der Maschine neu
Keine Erwärmungsfunktion.	Falsche Stellung des Schalters (**1a**).	Drücken Sie den Schalter (**1a**).
Austritte aus dem Rand des Filterhalters (**21, 25**).	Die Dichtung des Filterhalters ist mit Kaffeeresten verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablaßschacht verstopft.	Reinigen Sie den Ablaßschacht.
Der Kaffe tritt zu langsam und nur lauwarm aus der Maschine (nach normalen Abgabezyklen).	Luftblasen in der Thermosyphonleitung.	Drücken Sie 2 - 3 mal die Taste zur Kaffeeabgabe.
Auf dem Druckmesser (**8**) der Pumpe wird ein Wert über 9 bar abgebildet.	Blockierung des By-pass-Ventils der Pumpe.	Wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers.

PROGRAMMIERUNG DURCH BENUTZER

21. Aufbau der Programmierungsmenüs: Kunden

Für den Zugrif auf das Menü drücken PROG



Menü VERLASSEN mit ▶▶▶

Nur wenn die "Prog. Kunde" mit JA

Freitag 09:20
Kesseldruck 1.1bar

PROG ✱KUNDENPROGRAM / MENÜ TASTE

✱MENÜ TASTE / Typ 1 Kaffee
✱MENÜ TASTE / Milchdosis 03.6s
✱MENÜ TASTE / Start Kaffee 10
✱MENÜ TASTE / Wasserdosis 090

Modifikation der Daten

✱MENÜ TASTE / Milchdosis 03.6s

Drücken Sie die Taste PROG

Während der Modifikation der Daten ändert sich die Darstellung des Cursors " ■ " von in " → ":

✱MENÜ TASTE / →Milchdosis 03.6s

Modifizieren Sie die Anzeige bzw. den angezeigten Wert über die Pfeiltasten + -

✱MENÜ TASTE / →Milchdosis 02.4s

Mit jeder Betätigung der Taste ▶▶▶ wird der eingegebene Wert bestätigt und das jeweilige Feld verlassen:

✱MENÜ TASTE / Milchdosis 02.4s

✱KUNDENPROGRAM / SERVICEZEITEN → ✱SERVICEZEITEN / TAG UND UHRZEIT → ✱DATUM UND UHRZEIT / TAG Freitag
✱DATUM UND UHRZEIT / Stunden 09
✱DATUM UND UHRZEIT / Minuten 32

✱SERVICEZEITEN / EIN - DAUERZEIT → EIN 08:25 DAUE MON 09:15 → EIN 08:25 DAUE MON 09:15
EIN 08:05 DAUE DIE 09:10

✱KUNDENPROGRAM / ZAEHLER → ✱ZAEHLER / Anz. Kaffee GR1 25 → ✱ZAEHLER / →Anz. Kaffee GR1 25 → ✱ZAEHLER / →Anz. Kaffee GR1 00

Anz. Kaffee GR....
Anz. Milch
Anz. Wasse
Anz. Dampf
Anz. Dampf TS
Anz. Dampf / Luft TS
Anz. tot Kaffee

✱KUNDENPROGRAM / WAHL SPRACHE → ✱WAHL SPRACHE / ITALIANO

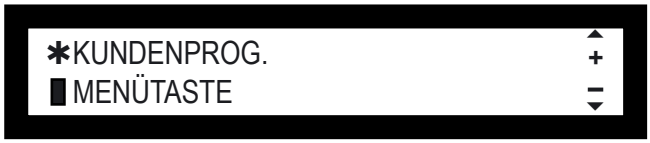
ENGLISH
FRANCAIS
DEUTSCH
NEDERLANDS
ESPANOL
PORTUGUES
JAPONESE

22. Einstellen der Uhrzeit

Zum Einstellen der Uhr die Tasten „**+**“ (**34**) und „**-**“ (**35**) benutzen.
Bei jedem Drücken erhöht (bzw. verringert) sich die Uhrzeit um eine Minute.
Hält man eine der beiden Tasten (**34** oder **35**) gedrückt, nimmt die Geschwindigkeit der Änderung zu.

23. Wie man Zugriff zum Programmieren erhält

Zu beachten: ***NUR*** wenn die Option „**Prog. Kunde“** mit „**JA**“.
Drücken Sie zum Aufruf des Programmierungsmenüs die Taste PROG (**32**); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:



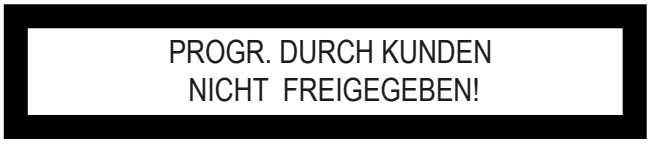
Drücken Sie eine der Tasten zur Wahltasten; das entsprechende LED leuchtet weiter auf (nicht blinkend).

Bringen Sie den Cursor über die Pfeiltasten "+" (**34**) bzw. "-" (**35**) auf die gewünschte Zeile, und drücken Sie die Taste PROG (**32**).

Modifizieren Sie den Wert immer über die Tasten "+" (**34**) bzw. "-" (**35**); Bestätigung der eventuell getätigten Wertänderungen über die Taste ▸▸▸(**33**).

Anmerkung: Während der Modifikation der Daten ändert sich die Darstellung des Cursors von in " →".

Wenn die Option "**Kundenprogrammierung**" mit "**NO**" definiert wurde, wird auf dem Display die unten angegebene Meldung ausgegeben:



23.1 Programmierung der Tasten zur Kaffeeabgabe

Drücken Sie eine der Tasten zur Kaffeeabgabe zur Wahltasten das entsprechende LED leuchtet weiter auf (nicht blinkend), und auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:

Jede Gruppe wird von einer Druckknopftafel gesteuert, die es erlaubt, für jede Taste die gewünschte Ausgabe zu speichern.
Die modifizierbaren Parameter zur Kaffeeselektion sind:
- ***Wasserdosierung*** (Impulse des volumetrischen Dosierers, einstellbar im Bereich 0 ÷ 1999, Einstellschritt 1 Einheit).

Programmierung mit der Funktion "Selbsteinstellung"
Gehen Sie zur Programmierung der Kaffeedosierungen wie folgt vor:
1) Setzen Sie einen mit der gewünschten Dosis Kaffee gefüllten Filterhalter (**21**) in die Abgabeeinheit ein (**füllen Sie keinen Kaffeesatz ein**).
2) Stellen Sie eine Kaffeetasse unter die Abgabeeinheit.
3) Drücken Sie die Taste „+" (**34**); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:

4) Drücken Sie die Taste PROG (**32**); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:

Während der Modifikation der Daten ändert sich die Darstellung des Cursors von in " →".

5) Halten Sie die Taste der Abgabeeinheit, die durch die blinkende Kontrolleuchte angezeigt wird, gedrückt (das entsprechende Zählwerk beginnt nun, von Null anfangend, mit der Erfassung der Abgabevorgänge).
6) Lassen Sie die Taste los, sobald der Kaffee in der gewünschten Menge in die Tasse abgegeben wurde (das Zählwerk zeigt die der gewünschten Dosis entsprechende Anzahl der Impulse an).

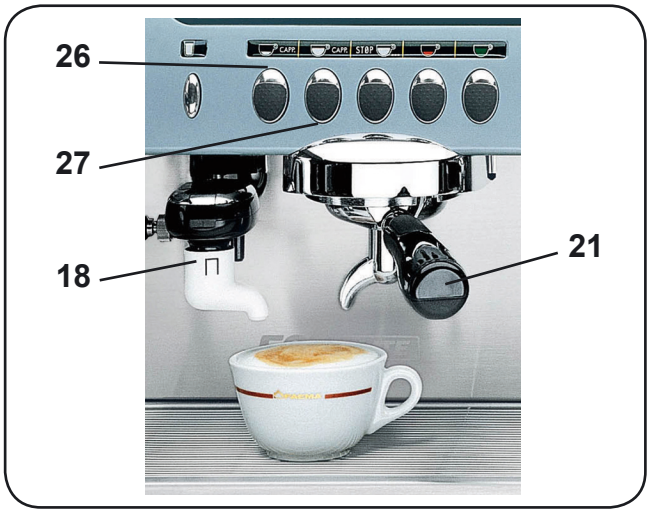
Des weiteren können Sie die Kaffeedosierung ändern oder die gewünschte Dosierung über die Tasten „+" (**34**) bzw. „-" (**35**) definieren.

Bei Betätigung die Pfeiltaste ▸ ▸ ▸ (**33**) erscheint auf der Anzeige folgende Meldung:

23.2 Programmierung der Tasten zur Cappuccino-Zubereitung

Drücken Sie eine der Tasten zur Abgabe Cappuccino; das entsprechende LED leuchtet weiter auf (nicht blinkend), und auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:

Die modifizierbaren Parameter zur Selektion Cappuccino sind:
- ***Milchdosierung*** (Dauer der Milchabgabe, einstellbar im Bereich 0 ÷ 60 Sek., Einstellschritt 0,1 Sek.);
- ***Start Milchabgabe / Start Kaffeeabgabe*** ****** (Verzögerung der Milchabgabe zur Kaffeeabgabe und umgekehrt);
- ***Wasserdosierung*** (Impulse des volumetrischen Dosierers, einstellbar im Bereich 0 ÷ 1999, Einstellschritt 1 Einheit).



Programmierung mit der Funktion "Selbsteinstellung": Milchdosierung

Gehen Sie zur Programmierung der Milchdosierung wie folgt vor:

1) Setzen Sie eine Tasse unter das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung.
2) Drücken Sie die Taste „+" (**34**); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:

3) Drücken Sie die Taste PROG (**32**); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:

Während der Modifikation der Daten ändert sich die Darstellung des Cursors von in " →".

4) Halten Sie die Taste der Abgabeeinheit, die durch die blinkende Kontrolleuchte angezeigt wird, gedrückt (das entsprechende Zählwerk beginnt nun, von Null anfangend, mit der Erfassung der Abgabevorgänge).
5) Lassen Sie die Taste los, sobald die Milch in der gewünschten Menge in die Tasse abgegeben wurde (das Zählwerk zeigt die der gewünschten Dosis entsprechende Zeit an).

Des weiteren können Sie die Milchdosierung ändern oder die gewünschte Dosierung über die Tasten „+" (**34**) bzw. „-" (**35**) definieren.

Zu beachten: Bei Eingabe von '00.0' wird die Einheit nur zur Abgabe von Kaffee freigegeben.

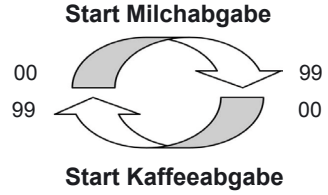
Bei Betätigung die Pfeiltaste ▸ ▸ ▸ (**33**) erscheint auf der Anzeige folgende Meldung:

(******) **Funktion Start Milchabgabe / Start Kaffeeabgabe**

Die Anfertigung des Cappuccino kann auf folgende Arten erfolgen:

- Kaffeeausgabe vor der Ausgabe der aufgeschäumten Milch
- Ausgabe der aufgeschäumten Milch vor der Ausgabe von Kaffee

Über die Pfeiltasten "+" (**34**) bzw. "-" (**35**) kann der Parameter "**Start Milchabgabe**" (Verzögerung der Milchabgabe zur Kaffeeabgabe) im Bereich "**00**" bis "**99**" Sek. modifiziert werden, Einstellschritt **1** Sek.) Bei Eingabe eines Wertes über "**99**" wird der Parameter "Start Milchabgabe" zum Parameter "**Start Kaffeeabgabe**"; dieser Parameter kann ebenfalls im Bereich "**00**" bis "**99**" Sek., Einstellschritt 1 Sek., modifiziert werden; bei Eingabe eines Wertes über "**99**" wird der Parameter erneut zum Parameter "Start Milchabgabe").



Für alle auf Cappuccino bezogenen Selektionen gilt als Default-Wert: "Start Kaffeeabgabe 00".

Einstellungsbeispiele:

"**Start Milchabgabe 00**" - die Abgabe der Milch erfolgt unmittelbar bei Betätigung der Wahltaste; einige Sekunden darauf wird die Kaffeeabgabe aktiviert;
"**Start Milchabgabe 99**" bzw. eine höhere, über der Dauer der Kaffeeabgabe liegende Zeit - die Abgabe der Milch erfolgt nach der Kaffeeabgabe;
"**Start Milchabgabe 05**" - die Kaffeeabgabe beginnt; die Abgabe der Milch erfolgt 5 Sekunden nach Betätigung der Wahltaste.
Anmerkung: Wenn die eingestellte Zeit über der Dauer der Kaffeeabgabe liegt, beginnt die Milchabgabe unmittelbar nach der Kaffeeabgabe.

"**Start Kaffeeabgabe 00**" - die Abgabe des Kaffees erfolgt nach der Milchabgabe;
"**Start Kaffeeabgabe 99**" bzw. ein beliebiger anderer, von 0 abweichender Wert - die Abgabe des Kaffees erfolgt 99 Sek. (bzw. entsprechend dem eingestellten Wert) nach der Milchabgabe.

Programmierung mit der Funktion "Selbsteinstellung": Kaffeedosierungen

Gehen Sie zur Programmierung der Kaffeedosierungen wie folgt vor:

1) Setzen Sie einen mit der gewünschten Dosis Kaffee gefüllten Filterhalter (**21**) in die Abgabeeinheit ein (**füllen Sie keinen Kaffeesatz ein**).
2) Stellen Sie eine Kaffeetasse unter die Abgabeeinheit.
3) Drücken Sie die Taste „+" (**34**); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:

4) Drücken Sie die Taste PROG (**32**); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:

Während der Modifikation der Daten ändert sich die Darstellung des Cursors von in " →".

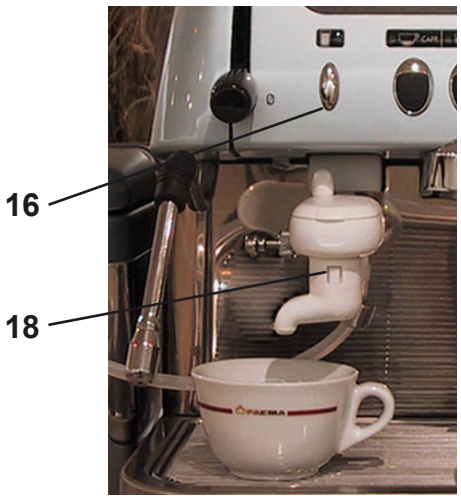
5) Halten Sie die Taste der Abgabeeinheit, die durch die blinkende Kontrolleuchte angezeigt wird, gedrückt (das entsprechende Zählwerk beginnt nun, von Null anfangend, mit der Erfassung der Abgabevorgänge).
6) Lassen Sie die Taste los, sobald der Kaffee in der gewünschten Menge in die Tasse abgegeben wurde (das Zählwerk zeigt die der gewünschten Dosis entsprechende Anzahl der Impulse an).

Des weiteren können Sie die Kaffeedosierung ändern oder die gewünschte Dosierung über die Tasten „+" (**34**) bzw. „-" (**35**) definieren.

Bei Betätigung die Pfeiltaste ▸ ▸ ▸ (**33**) erscheint auf der Anzeige folgende Meldung:

Deutsch

23.3 Programmierung der Taste zur Milchabgabe



Zu beachten: auch gültig, wenn die Funktion CAPPUCCINO **nicht** freigegeben wurde.
Bei Betätigung der Taste zur Milchabgabe (**16**) (die neben der gedrückten Taste installierte Kontrolleuchte blinkt auf) erscheint auf der Anzeige die Meldung:

Die modifizierbaren Parameter zur Selektion Milch sind:
- ***Milchdosierung*** (Dauer der Milchabgabe, einstellbar im Bereich 0 ÷ 60 Sek., Einstellschritt 0,1 Sek.).

Programmierung mit der Funktion "Selbsteinstellung": Milchdosierung
Gehen Sie zur Programmierung der Milchdosierung wie folgt vor:
1) Setzen Sie eine Tasse unter das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung.
2) Drücken Sie die Taste PROG (**32**); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:

Während der Modifikation der Daten ändert sich die Darstellung des Cursors von in " →".
3) Halten Sie die Taste der Abgabeeinheit, die durch die blinkende Kontrolleuchte angezeigt wird, gedrückt (das entsprechende Zählwerk beginnt nun, von Null anfangend, mit der Erfassung der Abgabevorgänge).
4) Lassen Sie die Taste los, sobald die Milch in der gewünschten Menge in die Tasse abgegeben wurde (das Zählwerk zeigt die der gewünschten Dosis entsprechende Zeit an).

Des weiteren können Sie die Milchdosierung ändern oder die gewünschte Dosierung über die Tasten „+" (**34**) bzw. „-" (**35**) definieren.

Bei Betätigung die Pfeiltaste ▸ ▸ ▸ (**33**) erscheint auf der Anzeige folgende Meldung:

23.4 Programmierung der Tasten zur Abgabe von heißem Wasser

Drücken Sie eine der Tasten (**13a - 13c**) zur Abgabe von heißem Wasser; das entsprechende LED leuchtet weiter auf (nicht blinkend), und auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:

Die Parameter, die man bei der Wahl von heißem Wasser ändern kann, sind:

- ***Abgabezeit*** (Einstellbereich 0 ÷ 60; Einstellschritt: 0,1 Sek).

Programmierung mit der Funktion "Selbsteinstellung"

Gehen Sie zur Programmierung der Dosierung der Heißwasserabgabe wie folgt vor:

1) Stellen Sie ein Gefäß unter die das Rohr zur Abgabe von heißem Wasser (**10**).
2) Drücken Sie die Taste „+" (**34**); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:

3) Drücken Sie die Taste PROG (**32**); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:

4) Halten Sie die Taste der Abgabeeinheit, die durch die blinkende Kontrolleuchte angezeigt wird, gedrückt (das entsprechende Zählwerk beginnt nun, von Null anfangend, mit der Erfassung der Abgabevorgänge).
5) Lassen Sie die Taste los, sobald das Wasser in der gewünschten Menge abgegeben wurde (das Zählwerk zeigt die der gewünschten Dosis entsprechende Zeit an).

Über die Tasten „+" (**34**) bzw. „-" (**35**) können die vorstehenden beschriebenen Parameter modifiziert werden (Steigerung oder Minderung der Abgabe).

Bei Betätigung die Pfeiltaste ▸ ▸ ▸ (**33**) erscheint auf der Anzeige folgende Meldung:

23.5 Programmierung der Taste „automatische Dampfabgabe" - AUTOSTEAM *(Turbosteam)*

Bei Drücken der Taste „automatische Dampfabgabe“ (**12**) (das entsprechende LED leuchtet auf) wird auf dem Display folgende Meldung abgebildet:

Drücken Sie die Taste PROG (**32**); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:

Nun können Sie die Option „automatische Wasserdampfabgabe“ programmieren, indem Sie einen Wert „xxx C°“ eingeben, der für die gewünschte Temperatur der Milch bzw. der aufgeschäumten Milch steht.

Es können folgende Werte eingestellt werden:

- Einstellung "0°":

- manueller Stopp Dampfabgabe

Z.B: Der Stopp der Dampfabgabe wird vom Benutzer vorgegeben; *bei Erreichen der gewünschten Temperatur muß der Bediener den automatischen Dampfregler (**1**) erneut in die gleiche Richtung drehen, die auch zur Aktivierung benutzt wurde.*

- Einstellung eines beliebigen Wertes zwischen 40° und 85°:

- automatischer Stopp Dampfabgabe

- Einstellung "OFF":

- Stopp Dampfabgabe gesperrt

Modifizieren Sie die Anzeige bzw. den angezeigten Wert über die Pfeiltasten „**+**“ (**34**) bzw. „**-**” (**35**).

Bei Betätigung die Pfeiltaste ▸ ▸ ▸ (**33**) erscheint auf der Anzeige folgende Meldung:

Bei Drücken die Pfeiltaste ▸▸▸ **(33)** erscheint auf dem Display erneut die Meldung:

24. Menü Servicezeiten

Zum Zugang in die Menü "Servicezeiten" müssen folgend die Tasten PROG (**32**) und dann die Tasten "**-**" (**35**); auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:

Wenn der Cursor auf der Zeile "Uhrzeit Service" steht und anschließend die Taste PROG (**32**) gedrückt wird, erscheint auf dem Display folgendes Feld:

Drücken Sie die Taste PROG (**32**).
Bringen Sie den Cursor über die Pfeiltasten "**+**" (**34**) bzw. "**-**" (**35**) auf die zu modifizierende Zeile, und drücken Sie anschließend die Taste PROG (**32**). Die Darstellung des Cursors ändert sich von → um anzuzeigen, daß nun über die Pfeiltasten "+" (**34**) bzw. "-" (**35**) der Wert der selektionierten Zeile modifiziert werden kann.
Drücken Sie nach Ausführung der Modifikation zur Bestätigung des eingegebenen Wertes die Taste ▸▸▸ (**33**).
Wiederholen Sie den o.a. Vorgang zur Modifikation der weiteren Parameter.

Wenn die Taste "**-**" (**35**) gedrückt wird, erscheint auf dem Display folgendes Feld:

Wenn die Taste PROG (**32**) gedrückt wird, erscheint auf dem Display folgendes Feld:

Bei Drücken die Taste PROG (**32**); Die Uhrzeit der Einschaltung wird blinkend abgebildet. (z. B. 07).
Drücken Sie die Tasten '+' (**34**) bzw. '-' (**35**), bis daß die gewünschte Uhrzeit zur Einschaltung am Montag angezeigt wird.

Zu beachten: Wenn die Tasten '+' (**34**) bzw. '-' (**35**) gedrückt gehalten werden, wird die Geschwindigkeit der Änderung der Stundenzahl beschleunigt.

Bei Betätigung die Taste PROG (**32**) blinkt auf dem Display die Minutenanzeige (z.B. 30) der Uhrzeit der Einschaltung auf; über die Tasten „**+**" (**34**) bzw. „**-**" (**35**) können Sie während des Aufblinkens der Minuten der gewünschten Uhrzeit der Einschaltung einen entsprechenden Wert eingeben.

Bei Betätigung die Taste PROG (**32**) blinkt auf dem Display die Stundenanzeige (z.B. 16) der Funktionsdauer auf; über die Tasten „**+**" (**34**) bzw. „**-**" (**35**) können Sie den Wert so lange modifizieren, bis die für den Montag gewünschten Stunden der Funktionsdauer angezeigt werden.

Bei Betätigung die Taste PROG (**32**) blinkt auf dem Display die Minutenanzeige (z.B.30) der auf die Funktionsdauer bezogenen Stunde auf; über die Tasten „**+**" (**34**) bzw. „**-**" (**35**) können Sie den Wert so lange modifizieren, bis die gewünschten Minuten angezeigt werden.

Beispiele:
1) Wenn der angezeigte Tag (z. B. Montag) ein Ruhetag ist, müssen die Uhrzeit der Einschaltung und die Betriebsdauer mit '00:00' definiert werden.
2) Wenn die Maschine immer eingeschaltet bleiben soll, müssen die Uhrzeit der Einschaltung mit '00:00' und die Betriebsdauer mit '24:00' definiert werden.
3) Wenn die Maschine um 07:30 Uhr eingeschaltet und um Mitternacht abgeschaltet werden soll, müssen die Uhrzeit der Einschaltung mit '07:30' und die Betriebsdauer mit '16:30' definiert werden.

Weitere Einstellungen
Bei Betätigung die Taste PROG (**32**) blinkt auf der Anzeige erneut die Stunde der Einschaltung auf (gehen Sie zur Modifikation der Stundenzeit wie vorstehend beschrieben vor).

Wenn die Taste ▸▸▸ (**33**) gedrückt wird, erscheint auf dem Display folgendes Feld:

Bei Betätigung der Taste "**-**" (**35**) erscheint auf der Anzeige die Meldung 'Ein - Dauer' des nächsten Tages:

Deutsch

25. Abbildung und Nullrücksetzung der Zähler

Zum Zugang in die Menü "Zähler " müssen folgend die Tasten PROG (**32**) und dann die Tasten "**-**" (**35**) bis zu, wenn auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:

Wenn die Taste PROG (**32**) gedrückt wird, erscheint auf dem Display folgendes Feld:

Die Zählung bezieht sich auf folgende Parameter:

- ***Kaffee*** (Anzahl der Abgaben von mit Kaffee zubereiteten Getränken)
- ***Milch*** (Anzahl der Abgaben von mit Milch zubereiteten Getränken)
- ***Wasser*** (Anzahl der Abgaben von Heißwasser)
- ***Dampf***(Anzahl der über den Taste Dampfabgabe ausgeführten Abgaben)
- ***Dampf TS*** (Anzahl der über den Wahlschalter Autosteam ausgeführten Abgaben von Wasserdampf)
- ***Dampf/Luft TS*** (Anzahl der über den Wahlschalter Autosteam ausgeführten Abgaben von Wasserdampf und Luft)
- ***Kaffee gesamt*** (Gesamtzahl der Abgaben von mit Kaffee zubereiteten Getränken).

Die Zähler können auf Null rückgesetzt werden, indem der Cursor auf die entsprechende Position gebracht wird; danach die Taste PROG (**32**) und anschließend die Taste "+" (**34**) bzw. "-" (**35**) drücken.

Über Drücken der Taste ▸▸▸ (**33**) wird die Nullrücksetzung bestätigt
Die Zeile "Anz. Kaffee" erscheint entsprechend der Anzahl der Abgabeeinheiten der Maschine.

Anmerkung: Folgende Parameter können nicht auf Null rückgesetzt werden:
- ***Kaffee gesamt***

Über erneutes Drücken der Taste ▸▸▸ (**33**) wird erneut das erste Feld aufgerufen.

26. Sprachwahl

Zum Zugang in die Menü "Sprachwahl " müssen folgend die Tasten PROG (**32**) und dann die Tasten "**-**" (**35**) bis zu, wenn auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:

Drücken Sie die Taste PROG (**32**); müssen Sie im Menü "Sprachwahl " den Cursor über die Pfeiltasten "+" (**34**) bzw. "-" (**35**) auf die gewünschte Sprache bringen und anschließend die Taste PROG (**32**) drücken. Beim Neustart der Maschine werden die Meldungen in der gewählten Programmsprache angezeigt.

Auf dem Display (**14**) werden folgende Programmsprachen angeboten:
Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Holländisch, Spanisch, Portugiesisch und Japanisch.

Estimada Señora, estimado señor
Nos congratulamos con usted por la elección de su nueva Faema.
Con su compra ha elegido una máquina de café expreso a la vanguardia, construida siguiendo los más avanzados principios de la técnica moderna; una máquina que además de ofrecerle una perfecta síntesis de eficiencia y funcionalidad pone a su disposición todos los instrumentos necesarios para darle la “seguridad de trabajar mejor”.
Le aconsejamos dedicar un breve espacio de tiempo a la lectura de este Manual de Uso y Mantenimiento, ya que es nuestro deseo ayudarle a tomar confianza con su nueva máquina; deseo que estamos seguros usted compartirá plenamente con nosotros.
Le deseamos buen trabajo.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

		Página
1.	**Indicaciones generales**	**106**
2.	**Instrucciones para la instalación**	**107**
3.	**Instrucciones para la instalación eléctrica**	**107**
4.	**Conexión equipotencial**	**108**
5.	**Instrucciones para la instalación hidráulica**	**108**
6.	**Control de la instalación**	**109**

USO

7.	**Puesta en marcha eléctrica**	**110**
8.	**Calientatazas**	**110**
9.	**Encendido instalación gas (sólo para máquinas G)**	**110**
10.	**Puesta en marcha mixta (gas + electricidad)**	**111**
11.	**Encendido forzado**	**111**
12.	**Erogación bebidas - café**	**111**
12.1	**Erogación bebidas - agua caliente**	**112**
12.2	**Erogación bebidas - leche**	**112**
12.3	**Erogación bebidas - cappuccino (sólo si la función cappuccino está activada)**	**113**
12.4	**Instrucciones para el uso del cappuccinador**	**113**
12.5	**Erogación bebidas - vapor** Autosteam	**114** 114
13.	**Verificacion del nivel del agua en caldera**	**115**
14.	**Aclarado**	**115**
15.	**Operaciones de limpieza**	**115**
16.	**Indicaciones para el operador**	**117**
17.	**Advertencias**	**118**
18.	**Mantenimiento y reparaciones**	**118**
19.	**Interrupción definitiva del servicio**	**119**
20.	**Anomalías - Averías**	**119**

PROGRAMACIÓN - MODALIDAD USUARIO

21.	**Flujo de programación Cliente**	**120**
22.	**Regulación reloj**	**121**
23.	**Como entrar en la programación**	**121**
23.1	**Programación botones de erogación café**	**122**
23.2	**Programación botones de erogación cappuccino**	**122**
23.3	**Programación botón erogación leche**	**124**
23.4	**Programación botones erogación agua caliente**	**125**
23.5	**Programación tecla vapor automático - AUTOSTEAM (Turbosteam)**	**126**
24.	**Menú horario servicio**	**127**
25.	**Visualización y reset de los contadores**	**128**
26.	**Selección idioma**	**128**
	IMÁGENES	**153**
	Service Line	**156**

Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

1. Indicaciones generales

Lea atentamente las advertencias y las indicaciones facilitadas en el manual DE USO antes de utilizar o de realizar cualquier intervención en el aparato, ya que en él se facilitan importantes advertencias sobre la seguridad y la correcta praxis higiénica durante el uso del mismo.
Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El aparato ha sido proyectado únicamente para la preparación de café expreso y bebidas calientes, mediante el empleo de agua caliente o vapor así como para el precalentamiento de las tacitas de café.
- El aparato deberá ser utilizado tan sólo por personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos que implica el uso del mismo.
- El aparato está dirigido al uso profesional.
- El aparato no puede ser utilizado por niños o por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; en caso de empleo por dichas personas, éstas deberán ser vigiladas.
- El aparato no se deberá dejar sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vacíe siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- Ruidosidad: el aparato no supera los 70 dB.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.

Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

2. Instrucciones para la instalación

ATENCIÓN

La instalación, el desmontaje y las regulaciones deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico cualificado y autorizado.

Lea atentamente las advertencias y las indicaciones incluidas en el presente manual, ya que facilitan importantes indicaciones sobre la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El personal encargado de manipular el aparato tiene que estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.
  Hay que manipular el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).
  En el caso de manipulación manual hay que comprobar que:
  - haya un número adecuado de personas con relación al peso y la dificultad de manipular el aparato;
  - se utilicen siempre los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).
- Una vez extraído el embalaje asegúrese de la integridad del aparato y de los dispositivos de seguridad.
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc.) no se deberán dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
- El cable de alimentación se deberá desenrollar en toda su longitud.
- La máquina para café se deberá apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo; además se deberá instalar teniendo en cuenta que la superficie de apoyo más alta (zona calentador tazas) esté a una altura no inferior a 1,2 m. Asimismo deberá prever una superficie de apoyo para los accesorios.
- La temperatura ambiente tiene que estar comprendida entre los 10° y 32°C (50°F y 90°F).
- Las conexiones de alimentación (energía eléctrica y agua), así como la descarga del agua deberán estar dotadas de sifón en una zona inmediatamente cercana.
- No instale el aparato en locales (cocinas) en los que se haya previsto su limpieza mediante chorros de agua.
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- No obstruya las aberturas o los orificios de ventilación o eliminación del calor.
- No instale el aparato en el exterior.

3. Instrucciones para la instalación eléctrica

En el momento de la instalación se deberá prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red con una distancia de abertura de los contactos tal que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III y una protección contra la corriente de dispersión con valor equivalente a 30mA. Dicho dispositivo de desconexión se debe prever en la red de alimentación en conformidad con las normas de instalación.

La seguridad eléctrica de este aparato estará garantizada únicamente cuando él mismo esté correctamente conectado a una eficiente instalación de puesta a tierra, según previsto en las vigentes normas de seguridad eléctrica. Es necesario comprobar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un control minucioso de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los posibles daños causados por la omitida puesta a tierra de la instalación.

No es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores. En caso de que su empleo fuera indispensable será necesario utilizar únicamente adaptadores sencillos o múltiples y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención para no sobrepasar el límite de carga del valor de corriente, indicado en el adaptador sencillo o en los alargadores, así como de valor de máxima potencia indicado en el adaptador múltiple.

Asimismo se deberá comprobar que el tipo de conexión y la tensión correspondan con lo indicado en la placa de datos: véase el *capítulo imágines figura 1*.

Para las máquinas con conexión a estrella: véase el *capítulo imágenes figura 2*.
Para las máquinas con conexión a triángulo: véase el *capítulo imágenes figura 3*.
Para las máquinas con conexión monofásica: véase el *capítulo imágenes figura 4.*

Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

4. Conexión equipotencial

Esta conexión, prevista por algunas normas, tiene como objetivo evitar las diferencias del nivel de tensión eléctrica entre las masas de los aparatos instalados en un mismo local.
Este aparato está dotado con un borne, situado en la base, para la conexión de un conductor externo equipotencial.

Una vez finalizada la instalación es NECESARIO llevar a cabo este tipo de conexión:

- Utilice un conductor con una sección nominal conforme con las normas vigentes.
- Conecte un extremo del conductor al borne (véase el *capítulo imágenes figura 5*) y el extremo opuesto a las masas de los aparatos adyacentes.

La omisión de esta norma de seguridad exime al fabricante de toda responsabilidad por los fallos o los daños que pudieran ser causados a personas o cosas.

N.B.: NO CONECTE A LA PUESTA A TIERRA DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA YA QUE EL CONDUCTOR DE PUESTA A TIERRA EN UN CABLE DE ALIMENTACIÓN NO SE CONSIDERA CONDUCTOR DE CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.

Recordamos que el Gruppo Cimbali Spa no responde por los daños provocados por una incorrecta conexión eléctrica.
Recordamos además la responsabilidad del instalador en el caso de daños.

5. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS
El agua para la alimentación de la máquina de café debe ser del tipo apto para el consumo humano (véanse las directivas y legislaciones vigentes).
Compruebe que en el punto de entrada del agua de la máquina:

- el valor del pH sea conforme a las leyes vigentes
- el valor de los cloruros sea inferior a 100 mg/l

En el caso de que los valores detectados no se encontraran en los límites indicados, será necesario instalar un específico dispositivo para el tratamiento del agua (respetando las normas locales vigentes y compatibles con el aparato).
En caso de que se tuviera que alimentar la máquina con agua de dureza superior a los 8°F (4,5 °D), para el correcto funcionamiento de la misma, será necesario establecer un programa de manutención específico, dependiendo del valor de dureza detectado y de las modalidades de uso del aparato.

PRESCRIPCIONES
En la instalación de la máquina se deberán utilizar exclusivamente los componentes en dotación con la misma; si fuera necesario utilizar otros componentes, éstos deberán ser exclusivamente componentes nuevos (nunca utilizados con anterioridad) e aptos para el contacto con el agua de consumo humano (de acuerdo con las normas locales vigentes).

CONEXIONES HIDRÁULICAS
Coloque el aparato sobre un plano en posición perfectamente horizontal maniobrando los pies de apoyo, bloqueándolos a continuación.

Realice las conexiones hidráulicas como se indica en el *capítulo imágenes figura 6*, respetando las normas de higiene, de seguridad hídrica y anticontaminación vigentes en el país de instalación.

N.B.: en caso de que la presión de red pueda superar los 6 bar, instale un reductor de presión tarado a 2÷3 bar: véase el *capítulo imágenes figura 7*.

Tubo de descarga: coloque un extremo del tubo de descarga en un colector dotado de sifón para la inspección y la limpieza.
IMPORTANTE: el tubo de descarga, en las curvas, NO deberá tener un recorrido como se indica en el *capítulo imágines figura 8*.

Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

6. Control de la instalación

ATENCIÓN: UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN SE DEBERÁN COMPROBAR LAS CONDICIONES PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO (véase el módulo C de instalación)

CONEXIÓN HIDRÁULICA

- No se deberán producir pérdidas en las conexiones o en las tuberías

FUNCIONAMIENTO

- Presión en la caldera y de ejercicio de acuerdo con los valores normales
- Correcto funcionamiento del control de presión
- Correcto funcionamiento del autonivel
- Correcto funcionamiento de las válvulas de expansión

ATENCIÓN: CON LA MÁQUINA INSTALADA Y YA LISTA PARA EL USO, ANTES DE ENTREGAR LA MISMA AL OPERADOR PARA EMPEZAR A TRABAJAR, SE DEBERÁ REALIZAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INDICACIONES QUE SE FACILITAN MÁS ABAJO:

GRUPOS

- Enganche los portafiltros en los grupos (sin café).
- Proceda al suministro durante aprox. un minuto, en cada grupo.

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 6 litros para máquina de 2 grupos, 9 litros para máquinas de 3 grupos, 12 litros para máquinas de 4 grupos (véase el manual de uso, capítulo “limpieza y manutención”).

VAPOR (también con Autosteam)

- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.

CAPPUCCINADOR (dispositivo automático cappuccinador)

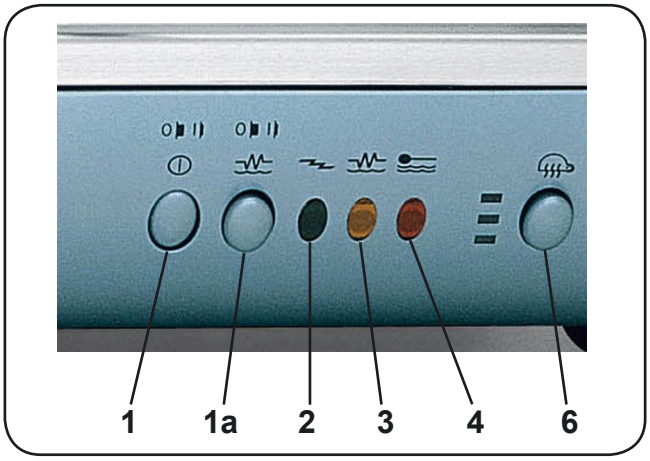
- Después de extraer el tubo de aspiración del contenedor de la leche, realice algunas expulsiones en vacío.

USO

7. Puesta en marcha eléctrica

“Antes de poner en funcionamiento la máquina, comprobar que:
esté conectado el interruptor principal de la alimentación eléctrica;
esté abierta la válvula principal de la alimentación hídrica”.

Pulse el interruptor general (**1**), el indicador “máquina encendida” (**2**) se enciende.
Al mismo tiempo en el visualizador (**14**) se indica la actual presión de funcionamiento “presión caldera 0,00 bar”.
Si el nivel del agua en la caldera es inferior al mínimo se enciende el indicador “nivel caldera” (**4**) y la caldera se llenará hasta el nivel optimal (indicador luminoso **4** apagado).
A continuación colocar el interruptor general (**1**) en la posición 2.
Se enciende el indicador luminoso (**3**) “activación resistencias”.
El calentamiento de la caldera está en funcionamiento, y es necesario esperar a que la indicación en el visualizador corresponda con el valor de presión previsto para el funcionamiento, señalado por el apagado del indicador luminoso (**3**).



8. Calientatazas

ATENCION: No cubrir con panos el rellano calientatazas.

CARACTERÍSTICAS.
- Amplia superficie calientatazas
- Posibilidad de usar diversas potencias de calentamiento

Colocar sobre la superficie calientatazas una congrua cantidad de tazas. Aconsejamos NO superponer más de tres tazas.

Para modificar la potencia del calientatazas apretar varias veces el botón (**6**).
- Todos los LED encendidos = potencia máxima.
- Todos los LED apagados = OFF

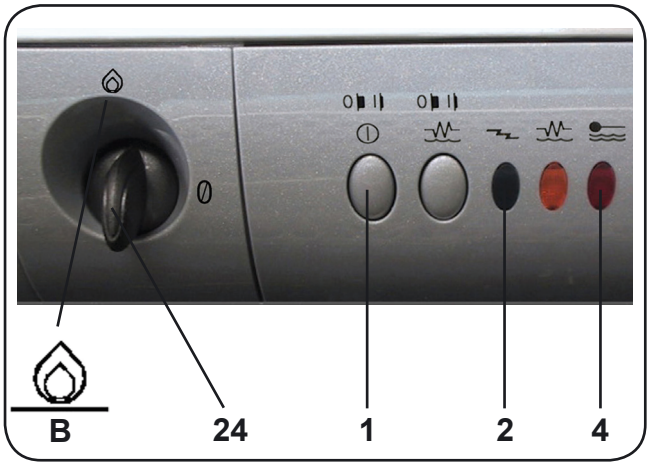
Al terminar la actividad cotidiana apagando la máquina la selección permanece memorizada.

9. Encendido instalación gas (sólo para máquinas G)

“No encender el gas cuando la caldera esté en presión”.

Antes de poner en funcionamiento la máquina, controlar que:
- esté conectado el interruptor principal de la alimentación eléctrica;
- esté abierta la válvula principal de la alimentación hídrica;
- esté abierta la válvula de cierre en la red del gas.

Pulse el interruptor general (**1**), el indicador “máquina encendida” (**2**) se enciende.
Al mismo tiempo en el visualizador (**14**) se indica la actual presión de funcionamiento “presión caldera 0,00 bar”.
Si el nivel del agua en la caldera es inferior al mínimo se enciende el indicador “nivel caldera” (**4**) y la caldera se llena hasta el nivel optimal (indicador **4** apagado).
Presione y gire hacia la izquierda la manivela de la válvula (**24**) hasta llegar a la posición **B**, manteniéndola presionada unos 30”; controle que se haya encendido la ventanilla (**23**) y después de unos segundos deje de presionar la manivela (**24**).



El calentamiento de la caldera está en funcionamiento y hay que esperar a que la indicación en el display (**14**) corresponda con el valor de presión previsto para el ejercicio.

10. Puesta en marcha mixta (gas + electricidad)

La caldera se puede calentar contemporáneamente con gas y electricidad.

De esta forma la presión de funcionamiento se alcanza rápidamente, ya que el agua contenida en la caldera se calienta contemporáneamente por medio de las resistencias eléctricas situadas en el interior de la caldera y por la llama producida por el quemador situado debajo de la caldera.

Para la puesta en marcha proceder como se indica en los apartados **1. PUESTA EN MARCHA ELÉCTRICA** y **3. ENCENDIDO GAS.**

11. Encendido forzado

Al final de la duración del horario de encendido programado en el visualizador se muestra el siguiente mensaje:

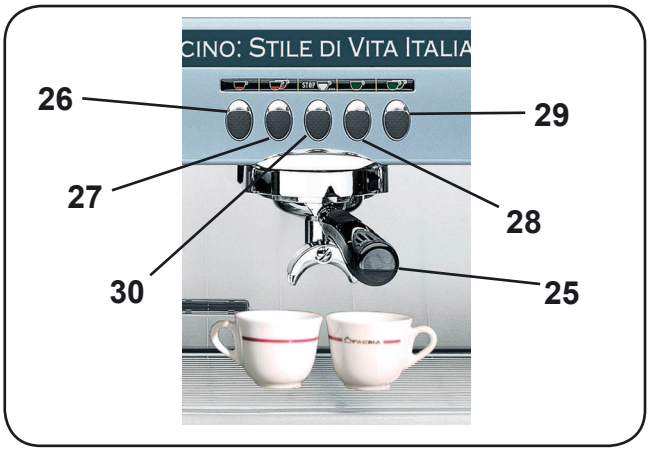
maquina apagada

En el caso de que sea necesario usar la máquina, hay que pulsar y mantener apretado durante unos 10 segundos el botón STOP (**30**).
La máquina se activará otra vez para su uso.

Para volver al apagado programado, controlar la posición del interruptor general (**1**), desactivarlo y luego volverlo a colocar en la posición anterior.

12. Erogación bebidas - café

Desmontar el portafiltro (**21** ó **25**), vaciarlo de los fondos de café anterior y llenarlo con 1 ó 2 dosis de café molido, según el portafiltro utilizado.
Apretar uniformemente el café molido en el filtro, utilizando la prensa del molinillo-dosificador.
Eliminar del borde del filtro eventuales residuos de café molido.
Acoplar, apretando bien, el portafiltro (**21** ó **25**) en el grupo, colocando la taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro (**21** ó **25**).
Apretar el botón erogación café (**26, 27, 28** ó **29**) correspondiente a la dosis deseada, se encenderá el led en correspondencia del botón seleccionado y empezará la erogación; la parada se producirá automáticamente.
Pulsar el botón erogación continua/STOP (**30**) para efectuar erogaciones continuas.
La erogación, tanto dosificada como continua, se puede interrumpir en cualquier momento pulsando el botón erogación continua/STOP (**30**).



Control tiempo (sólo si la función está habilitada)

Esta función permite visualizar en el display la duración de las erogaciones a base de café de cada grupo de la máquina.
Si por ejemplo se efectúa una erogación del grupo 1, en el display se visualizará:

GR1
xxx

donde "xxx" indica el tiempo de la erogación en segundos.

Si los grupos que están activos al mismo tiempo son más de uno (por ejemplo grupo 1 y grupo 3), el display visualiza el tiempo de cada una de las erogaciones:

GR1	GR3
xxx	xxx

Después de haber terminado la fase de erogación, el dato queda visualizado durante unos 10" y después el display volverá a mostrar la fecha y la presión.
N.B.: el "control tiempo" está activo sólo en condiciones normales de funcionamiento y en ausencia de estados que determinen un mensaje en el display.

12.1 Erogación bebidas - agua caliente

Después de haber colocado debajo del tubo agua caliente (**10**) el recipiente apropiado, la erogación se puede efectuar de dos formas.

FUNCIONAMIENTO DOSIFICADO

Pulsar uno de los botones de erogación agua caliente (**13a**, ó **13c**), se encenderá el led en correspondencia con el botón seleccionado y empezará la erogación; la parada se producirá automáticamente.

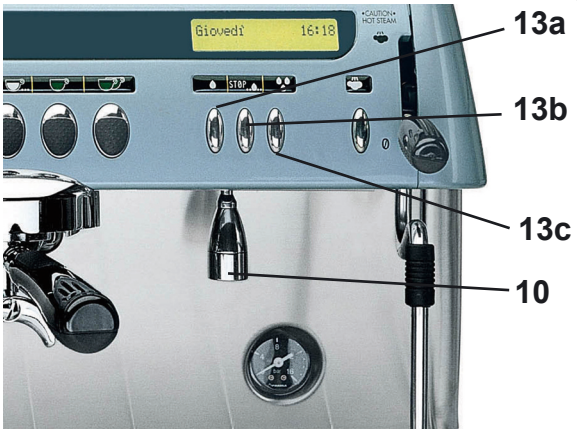
En cualquier momento se puede interrumpir la erogación dosificada pulsando otra vez el botón anteriormente activado (indicado por el respectivo led encendido) ó el botón stop - continuo agua caliente (**13b**).

FUNCIONAMIENTO CONTINUO

Pulsar el botón erogación agua caliente (**13b**)

La erogación de agua caliente se producirá de forma continua hasta que se vuelva a pulsar el botón agua (**13b**) que determinará la parada.

En funcionamiento continuo, no se modifica la dosis programada del botón.



12.2 Erogación bebidas - leche

INDICACIONES GENERALES

La leche es un producto biológico delicado y por tanto fácilmente alterable, además modifica su estructura. Desde el momento de la apertura del contenedor y durante todo el periodo de utilización, hay que mantener la leche a una temperatura **no superior a los 5°C (41°F);** nuestros aparatos para la conservación de la leche son adecuados para ello.

N.B.: al final de la jornada de trabajo (y en cualquier caso no después de 24 horas desde la apertura del contenedor) hay que eliminar la leche que eventualmente haya sobrado.

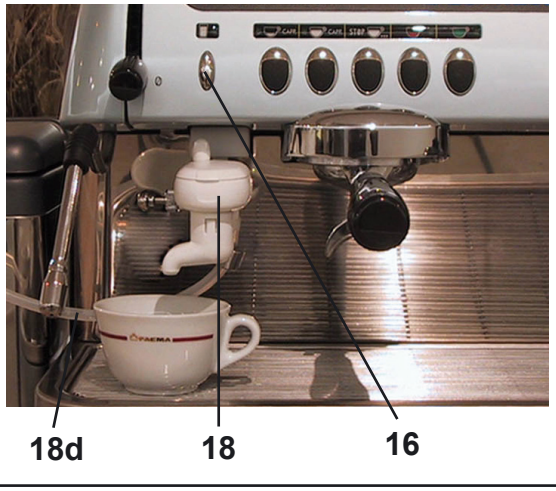
EROGACIÓN LECHE

Introducir el tubo (**18d**) en el envase de la leche.

Después de haber colocado debajo del *cappuccinador* (**18**) el recipiente adecuado, pulsar el botón erogación leche (**16**), encendiéndose el led sobre el botón seleccionado.

La cantidad de leche, memorizada en la fase de programación, confluirá en la taza y el final del envase se realizará de forma automática. La erogación dosificada se puede interrumpir en cualquier momento pulsando otra vez el botón de erogación leche (**16**).

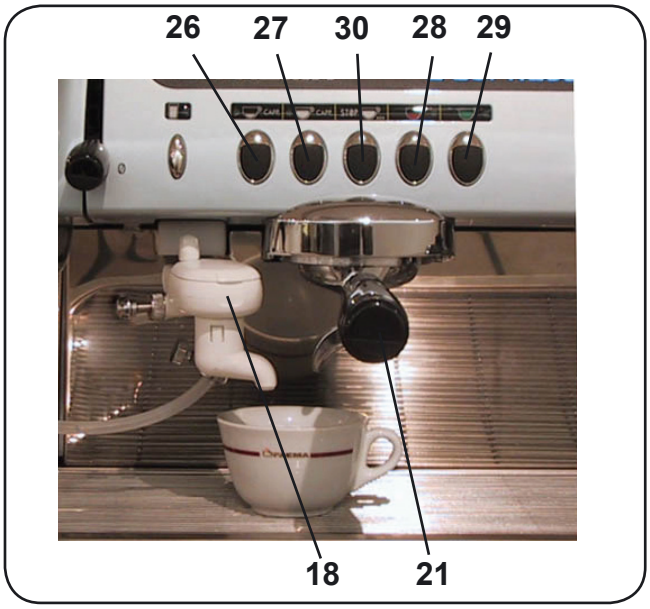
En el apartado "Instrucciones de uso del *cappuccinador*" se explica como obtener la leche más o menos caliente y más o menos montada.



"En el caso de prolongados periodos de inactividad, aplicar las normas higiénicas vigentes para la conservación de la leche."

12.3 Erogación bebidas - *cappuccino* (sólo si la función *cappuccino* está activada)

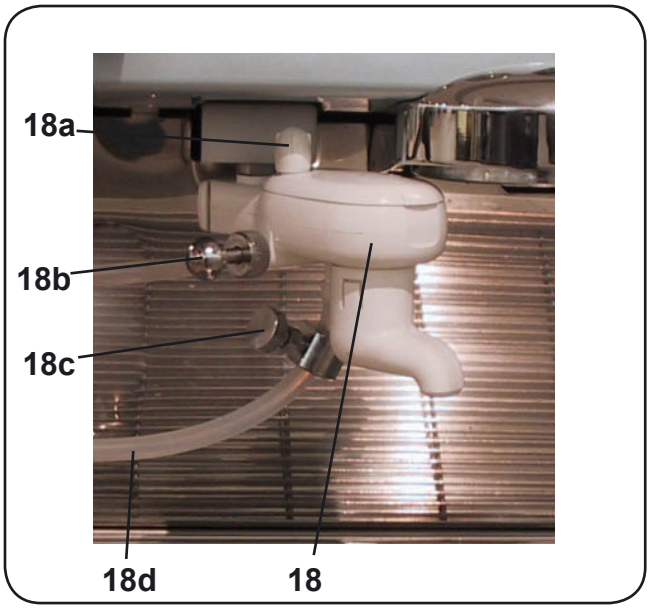
Usar sólo el portafiltro (21) con boquilla de una vía y el grupo erogador de la izquierda.
Después de haber desmontado el portafiltro (**21**) del grupo y de haber vaciado los fondos anteriores, meter una dosis de café molido y apretarlo.
Acoplar apretando bien el portafiltro en el grupo.
Acercar el *cappuccinador* (**18**) a la boquilla del portafiltro (**21**).
Colocar la taza de *cappuccino* o un recipiente adecuado para el tipo de bebida que hay que efectuar, de forma que el café y la leche puedan confluir en la taza sin tenerla que mover entre la erogación del café y la de la leche.
Cuando se pulsar uno de los botones erogación *cappuccino* (**26, 27, 28** ó **29**) se enciende el led que está encima del botón seleccionado e inicia la erogación, el final del envase se efectúa de forma automática.
Se puede interrumpir en cualquier momento la erogación pulsando el botón de erogación continua/STOP (**30**).
Como se explica en el apartado "Programación botones de erogación *cappuccino*" se puede elegir si erogar antes la leche y luego el café o viceversa.
Además, en el apartado **"Instrucciones de uso del *cappuccinador*"** se explica como obtener la leche más o menos caliente y más o menos montada.



"En el caso de prolongados periodos de inactividad, aplicar las normas higiénicas vigentes para la conservación de la leche."

12.4 Instrucciones para el uso del *cappuccinador*

Introducir el tubito (**18d**) en el envase de la leche.
Colocar un recipiente debajo del *cappuccinador* (**18**).
Extraer el pomo (**18b**) para favorecer la aspiración del aire.
Girar completamente en sentido de las agujas del reloj el perno de regulación del aire (**18a**), girarlo luego hacia atrás media vuelta.
Girar completamente en sentido de las agujas del reloj el perno de regulación temperatura (**18c**), girarlo luego hacia atrás media vuelta.
A continuación realizar la erogación de la leche o del *cappuccino* pulsando el botón deseado.



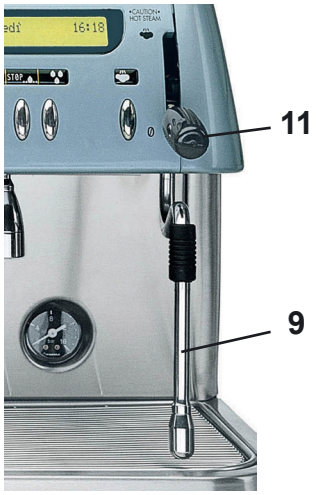
Regulación espuma *cappuccino*
En el caso de espuma demasiado abundante:
girar un poco el perno de regulación aire (**18a**) en el sentido de las agujas del reloj.
En el caso de espuma demasiado escasa:
girar un poco el perno de regulación aire (**18a**) en sentido contrario a las agujas del reloj.

Temperatura *cappuccino*
Si el *cappuccino* está demasiado caliente.
girar un poco el perno de regulación temperatura (**18c**) en sentido contrario a las agujas del reloj.
Si el *cappuccino* no está bastante caliente:
girar un poco el perno de regulación temperatura (**18c**) en el sentido de las agujas del reloj.

Erogación de leche caliente no montada
Pulsar y empujar hacia adentro completamente el pomo (**18b**), luego pulsar el botón de erogación leche o *cappuccino* deseado.

12.5 Erogación bebidas - vapor

Introducir completamente el tubo vapor derecha (**9**) o izquierda (**20**) en el recipiente que contiene la bebida que hay que calentar y subir la palanca del mando vapor (**11** ó **17**).
Esperar a que la bebida haya alcanzado la temperatura deseada, a continuación bajar la palanca del mando vapor para interrumpir la salida.

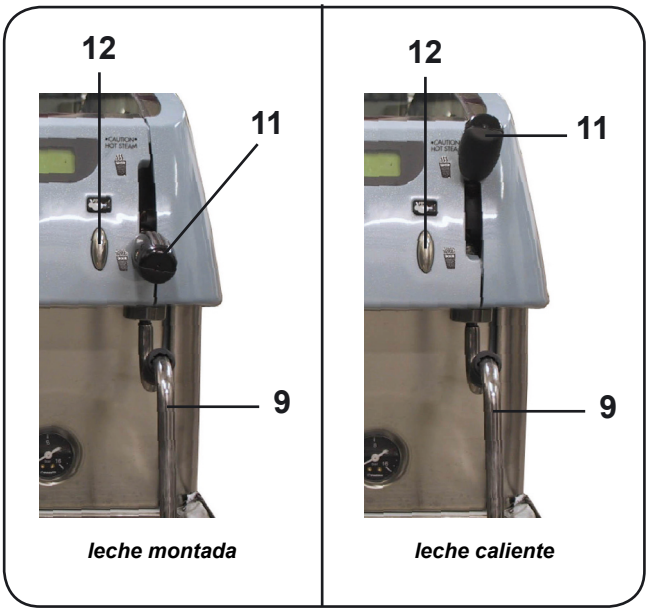


N.B.: al final de cada erogación de vapor, hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma:
dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.

Erogación con selector Autosteam (12) *(Turbosteam)* (donde está previsto)

Las máquinas equipadas con el sistema de erogación vapor AUTOSTEAM (STOP VAPOR), tienen la función de "*parada de la erogación de vapor cuando se alcanza una temperatura programada*", con la posibilidad de obtener rápidamente tanto el calentamiento como la montadura de la leche.

La erogación del vapor se activa a través del botón (**12**) y se puede elegir el tipo de leche que se desea obtener con la posición de la palanca (**11**).
En concreto:
- palanca en posición inferior: se obtiene la leche montada.
- palanca en posición superior: se obtiene sólo el calentamiento de la leche.



leche montada ***leche caliente***

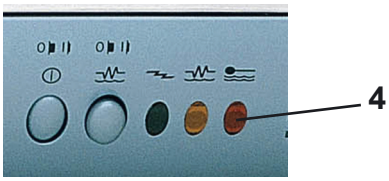
Después de haber seleccionado el tipo de leche que se desea obtener (caliente o montada), introducir el tubo de erogación del vapor (**9**) en un contenedor adecuado, teniendo cuidado de no introducir completamente el bulbo en la bebida.

Inmediatamente después de haber presionado el botón (**12**), en el visualizador se muestra el valor de la temperatura detectada por la sonda.

Cuando se alcance la temperatura programada, la interrupción de la erogación del vapor se puede realizar automática o bien manualmente, como se describe en el apartado "Programación tecla vapor automático - AUTOSTEAM".

13. Verificacion del nivel del agua en caldera

La máquina está equipada con un autonivel de serie que se ocupa de mantener el agua de la caldera a un nivel predeterminado.
La entrada del agua en la caldera está evidenciada por el encendido de un indicador luminoso (**4**).

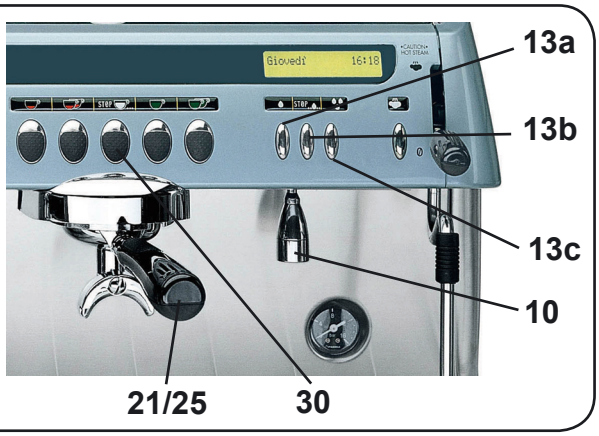


14. Aclarado

Antes de poner en funcionamiento la máquina, aclarar los circuitos interiores y cambiar el agua de la caldera".

8.1 Recambio del agua de los circuitos interiores de los grupos
Quitar los portafiltros (**21** y **25**) de los grupos erogadores.
Accionando el botón erogación continua (**30**) eliminar el agua de cada uno de los grupos durante aproximadamente un minuto. Repetir esta operación un par de veces.

8.2 Recambio del agua de la caldera
Comprobar que la indicación que aparece en el visualizador corresponda con el valor de presión de funcionamiento.
Pulsar y mantener apretado unos 5 segundos el botón de erogación agua caliente (**13a - 13c**).
En el visualizador se mostrará el mensaje "*RECAMBIO AGUA*"; el tubo del agua caliente (**10**) eliminará el agua de la caldera (60 - 70% aproximadamente de la capacidad total).
La resistencia de la caldera y todas las teclas de erogación estarán deshabilitadas.



La interrupción de la erogación se realizará automáticamente (N.B.: la erogación del café puede ser interrumpida en cualquier momento por el medio del botón STOP **13b**).
Después del procedimiento la máquina volverá a su funcionamiento normal y la caldera se llenará con agua nueva.

Español

15. Operaciones de limpieza

Limpieza del cappuccinador
Operaciones que hay que realizar al final de cada jornada de trabajo.

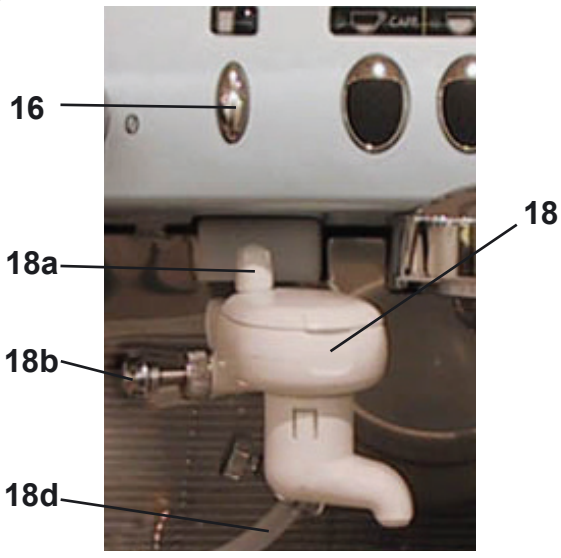
1. Meter en un recipiente 0.5 litros de agua fría y echar una dosis de detergente líquido (véanse instrucciones del producto).

2. Quitar el tubo de aspiración (**18d**) del contenedor de la leche e introducirlo en la solución.

3. Pulsar el botón (**16**) y repetir la operación hasta que se termine el detergente.

4. Desmontar el *cappuccinador* (**18**);
   aflojar el pomo (**18b**) y quitar el *cappuccinador* (**18**);
   quitar la tapadera;
   aflojar el casquillo de fijación del pomo (**18b**) y quitarlo;
   aflojar y quitar el perno de regulación (**18a**);
   preparar otra dosis de detergente y lavar cada una de las piezas eliminando con una esponja eventuales residuos;
   volver a montar el *cappuccinador*.

5. Aclarar, haciendo aspirar por lo menos un litro de agua fría.



15. Operaciones de limpieza

Para la correcta aplicación del sistema HACCP hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.

Limpieza de los grupos

Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos

1) Limpiar la guarnición campana con el cepillo
2) Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma.
3) Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente.
4) Enganche el portafiltro al grupo y pulse el botón de selección. Después de unos segundos pulse el botón STOP; repita esta operación algunas veces.
5) Quitar el portafiltro, limpiar la ducha con una esponja.
6) Enjuagar erogando agua de todos los grupos durante cerca de 30''

Primer grupo de la izquierda con caja de pulsadores selecciones capuchino:

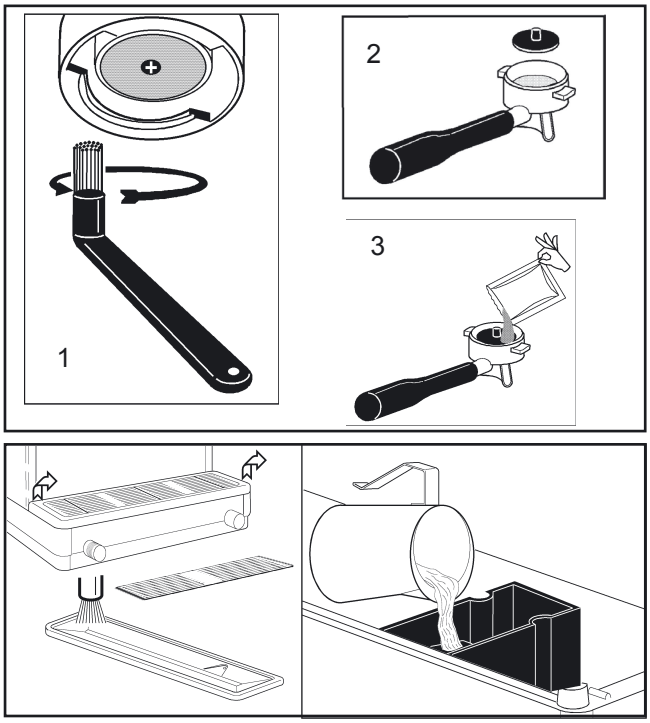
1) Quitar el tubo de aspiración de la leche del recipiente y apoyarlo sobre las rejillas de la bandeja apoyatazas.
2) Apretar un pulsador selección y luego de algunos segundos apretar el pulsador STOP; repetir esta operación algunas veces (atención: del pico erogador del ''capuchinador'' saldrá vapor).

Portafiltros

1) En un recipiente adecuado verter un litro de agua fría y una dosis de detergente.
2) Sumergir los portafiltros durante cerca de dos horas.
3) Sacar los filtros del portafiltros, lavar con la misma solución las partes quitando los residuos con una esponjita.
4) Enjuagar con abundante agua fría.
5) Volver a montar los filtros en el portafiltro, controlando que el resorte de fijación del filtro esté en su asiento.

Boquillas de vapor y agua caliente

Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.
Para limpiar la parte interior del tubo hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma:
dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.



Rejillas y bandejas de goteo

Quitar las rejillas de la bandeja, extraerla y completar la limpieza con agua corriente.

Cubeta de descarga

Al terminar la jornada de trabajo, verter un jarro de agua caliente en la misma para remover eventuales incrustaciones en la descarga.

Carrocería

Usar un paño suave y productos SIN amoniaco ni abrasivos,eliminando eventuales residuos orgánicos presentes en la zona de trabajo.
NOTA: no echar líquidos en las ranuras de los paneles de la carrocería.

ATENCIÓN

Cuando la máquina no efectúa erogaciones durante más de 8 horas, y en todos modos una vez por día, antes de empezar el trabajo, realizar un lavado de los componentes interiores como se indica en las siguientes instrucciones:

Grupos erogadores

Enganchar los portafiltros a los grupos (sin café) y abrir el agua durante un minuto aproximadamente, de cada grupo.

Agua caliente:

Abrir el agua caliente de forma continua, accionando el mando correspondiente, hasta sacar al menos 6 litros de agua de la máquina a 2 grupos, 9 litros de la máquina a 3 grupos, 12 litros de la máquina a 4 grupos.

Vapor

Erogar vapor de las lanzas durante aproximadamente un minuto, usando los mandos correspondientes.

16. Indicaciones para el operador

INICIO DEL TRABAJO

ATENCIÓN: ANTES DE EMPEZAR EL TRABAJO PROCEDA AL LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES ABAJO INDICADAS.
DICHAS OPERACIONES SE DEBERÁN REPETIR EN CASO DE QUE LA MÁQUINA PERMANEZCA SIN REALIZAR SUMINISTROS DURANTE MÁS DE 8 HORAS Y, EN CUALQUIER CASO, POR LO MENOS UNA VEZ AL DÍA..

Grupos

- Enganche los portafiltros en los grupos (sin café).
- Proceda al suministro durante aprox. un minuto, en cada grupo.

Agua Caliente

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 6 litros para máquina de 2 grupos, 9 litros para máquinas de 3 grupos, 12 litros para máquinas de 4 grupos (véase el manual de uso, capítulo “limpieza y manutención”).

Vapor (también con Autosteam)

- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.

Cappuccinador (dispositivo automático cappuccinador)

- Después de extraer el tubo de aspiración del contenedor de la leche, realice algunas expulsiones en vacío.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor (también con Autosteam)

- Antes de calentar la bebida (agua, leche, etc…) deje salir el vapor por la boquilla durante al menos 3 segundos para garantizar la descarga de la condensación.

Suministro café

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes de la suministración definitiva realice un expulsión en vacío de aprox. 100cc.

Suministro agua caliente

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes de la suministración definitiva realice una expulsión en vacío de aprox. 200cc.

Suministro cappuccino (con dispositivo automático cappuccinador)

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes de la suministración cappuccino, extraiga el tubo de aspiración de la leche y realice un suministro en vacío.

Limpieza del circuito café

- Para conocer las modalidades y las instrucciones de limpieza consulte el correspondiente apartado del manual de uso.

17. Advertencias

Peligro de quemaduras
La zona señalada con la etiqueta son partes calientes, por lo tanto acercarse a ellas y manejar con el máximo cuidado.

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

GENERALES

No se admite una alimentación de gas en locales con un volumen menor a 12 m³.

En el caso de instalación con calentamiento de gas, sustituir el tubo flexible en la fecha de caducidad prevista.

El constructor declina cualquier responsabilidad por daños a cosas y personas a causa de un uso irregular o no previsto para la máquina de café.

No accionar nunca la máquina de café con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Peligro de quemaduras
No poner las manos o bien partes del cuerpo cerca de los grupos de erogación del café, o bien de las lanzas de erogación del vapor o del agua caliente.
Tener cuidado de que la máquina no sea accionada por los niños o bien por personas no preparadas para el manejo de la misma.

Superficie calienta-tazas
Colocar sobre la superficie calienta-tazas sólo tacitas, tazas y vasos que se vayan a utilizar para la máquina de café.
Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la superficie calienta-tazas.
No se admite colocar otros objetos sobre la superficie calienta-tazas.

INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
Cuando la máquina permanece durante mucho tiempo sin vigilancia (por la noche, durante el día de cierre semanal o durante las vacaciones), realizar las siguientes operaciones:
- **desenchufar la clavija de la toma de corriente, o bien desactivar el interruptor principal;**
- **cerrar el grifo de alimentación hídrica.**
- **cerrar el grifo del gas.**

El incumplimiento de dichas normas de seguridad exonera al constructor de cualquier responsabilidad por averías o daños a personas o cosas.

18. Mantenimiento y reparaciones

En caso de mal funcionamiento, apague la máquina, desconecte el interruptor principal y comuníquelo al servicio de asistencia.

ATENCIÓN: una manutención realizada por personal no cualificado puede perjudicar la seguridad y la conformidad de la máquina a las normas vigentes.
Solicite la asistencia únicamente de personal cualificado y autorizado.

ATENCIÓN
Utilice única y exclusivamente piezas de recambio originales garantizadas por la casa madre; en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.

ATENCIÓN
Después de las operaciones de manutención realice el control de la instalación como se indica en la correspondiente sección del manual de uso.

En caso de daños en el cable de conexión eléctrica, apague la máquina y solicite el recambio al servicio de asistencia.

Para garantizar la seguridad durante el funcionamiento y de las funciones es indispensable:
- **seguir todas las instrucciones del fabricante;**
- **comprobar periódicamente, por parte de personal cualificado y autorizado la integridad de las protecciones y el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad (la primera vez antes de los 3 años de funcionamiento y posteriormente cada año).**

19. Interrupción definitiva del servicio

El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos

Los aparatos eléctricos del GRUPPO CIMBALI están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.
La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente.

La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

INTERRUPCIÓN DEFINITIVA DEL SERVICIO
Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente.

20. Anomalías - Averías

Intervenciones directas por parte del cliente

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, con el fin de evitar inútiles gastos, comprobar que el problema que presenta la máquina sea uno de los casos expuestos a continuación:

ANOMALIA	CAUSA	REMEDIO
La máquina de café no funciona y el indicador luminoso (**2**) está apagado	Interrupción de la energía eléctrica	Controlar la presencia de energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (**1**).
La máquina de café no funciona pero el indicador (**2**) esté encendido	Incorrecta programación de los tiempos de encendido	Pulsar el botón STOP (**30**) durante unos segundos para forzar el encendido. Volver a programar el reloj
La máquina de café no se calienta	Posición incorrecta del interruptor (**1a**).	Pulsar el mando del interruptor (**1a**).
Pérdidas en el borde del portafiltro (**25**,**21**)	Junta subcopa sucia de café	Limpiar con el cepillo suministrado en el equipamiento
Tiempo de erogación del café demasiado corto	Café molido demasiado grueso Café demasiado viejo	Apretar el café molido. Sustituir el café.
Pérdida de agua debajo de la máquina	Pozo de desagüe obturado	Limpiar.
El café está templado y flojo (después de un normal periodo de infusión y erogación)	Burbuja de aire en el sistema de circulación termosifónica.	Pulsar 2/3 veces un botón de erogación café para intentar eliminar la burbuja de aire.
La indicación en el manómetro (**8**) de la presión de la bomba es superior a 9 bar.	Válvula by-pass de la bomba bloqueada.	Ponerse en contacto con el servicio de asistencia autorizado.

PROGRAMACIÓN - MODALIDAD USUARIO

21. Flujo de programación Cliente

Sólo si "Progr. Usuario" está SI

viernes 09:20
P. caldera 1.1bar

PROG → ✱PROG. USUARIO / MENÙ TECLA

✱MENÙ TECLA / Tipo 1 café
✱MENÙ TECLA / dosis leche 03.6s
✱MENÙ TECLA / start café 10
✱MENÙ TECLA / dosis agua 090

✱PROG. USUARIO / HORARIO SERVICIO → ✱HORARIO SERVICIO / DIA Y HORA → ✱FECHA Y HORA / DIA viernes
✱FECHA Y HORA / Horas 09
✱FECHA Y HORA / Minutos 32

✱HORARIO SERVICIO / HORA ON Y DURADA → ENCENDIDO 08:25 DURACIÓ LUN 09:15
ENCENDIDO 08:05 DURACIÓ MAR 09:10 .....

✱PROG. USUARIO / CONTADORES → ✱CONTADORES / N° café GR1 25
N° café GR....
N° leche
N° agua
N° vapor
N° vapor TS
N° vapor + aire TS
N° café tot

✱PROG. USUARIO / SELECION IDIOMA → ✱SELECION IDIOMA / ITALIANO
ENGLISH
FRANCAIS
DEUTSCH
NEDERLANDS
ESPANOL
PORTUGUES
JAPONESE

Modificación de los datos

✱MENÙ TECLA / dosis leche 03.6s

pulsar la tecla PROG

en la fase de modificación de los datos, el cursor " ■ "se convierte en " → ":

✱MENÙ TECLA / → dosis leche 03.6s

Modificar la indicación o variar el valor a través de las teclas + -

✱MENÙ TECLA / → dosis leche 02.4s

cada presión de la tecla ▶▶▶ corresponde a una salida/ confirmación del menú:

✱MENÙ TECLA / dosis leche 02.4s

Español

22. Regulación reloj

Para regular el reloj utilice las teclas “**+**” (**34**) ó “**-**“ (**35**).
Con cada presión la hora aumenta (o disminuye) un minuto.
Manteniendo presionada una de las teclas (**34** ó **35**) la velocidad de variación aumenta.

23. Como entrar en la programación

N.B.: ***SÓLO*** si la opción **“Progr. Usuario”** está programada en “**SI**”.
Para entrar en la programación, pulsar la tecla PROG (**32**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

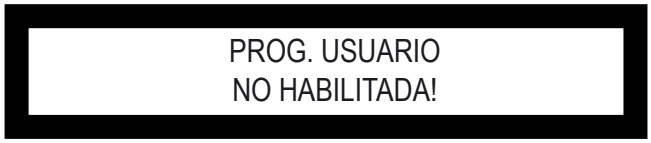
Pulsar una de las teclas de erogación en el teclado de selección; el led asociado permanece encendido, no parpadea.

Colocar el cursor en correspondencia de la línea deseada utilizando las teclas "+" (**34**) y "-" (**35**), y luego pulsar la tecla PROG (**32**).

Variar el valor siempre a través de las teclas "+" (**34**) y "-" (**35**); confirmar las modificaciones aportadas pulsando la tecla ▸▸▸ (**33**).

N.B.: en la fase de modificación de los datos, el cursor se convierte en " →".

En el caso de que la opción "**Progr. Cliente**" esté programada en "**NO**", en el display se visualiza el siguiente mensaje:



Español

23.1 Programación botones de erogación café

Pulsar una de las teclas de erogación café en el teclado de selección (el led asociado permanece encendido, no parpadea), en el display se visualizará:

Cada grupo es mandado por una caja de pulsadores que permite a cada tecla memorizar la cantidad de erogación deseada.
Los parámetros relativos a la selección del café que se pueden modificar son:

- ***dosis agua*** (impulsos dosificador volumétrico, 0 ÷ 1999 con step de 1).

Programación dosis con la función de 'AUTOAPRENDIZAJE"

Para efectuar la programación de la dosis de café por autoaprendizaje, proceder de la siguiente forma:

1) montar, apretando perfectamente, el portafiltro (**21**) en el grupo erogador llenado con la correcta dosis de café molido (no utilizar los fondos de los cafés anteriores);
2) colocar la taza en correspondencia de la boquilla del portafiltro (**21**);
3) pulsar la tecla "+" (**34**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

4) pulsar la tecla PROG (**32**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

en la fase de modificación de los datos, el cursor se convierte en " →".

5) pulsar y mantener apretado el botón de erogación indicado por el led intermitente (el contador de la dosis de café, partiendo de cero, empezará a incrementar su propio valor);
6) cuando la cantidad de café en la taza haya alcanzado el nivel deseado dejar de apretar el botón (el contador indicará el número de impulsos correspondientes a la dosis establecida).

Además, se pueden realizar variaciones de la dosis del café o programar la dosis misma mediante las teclas "+" (**34**) y "-" (**35**).

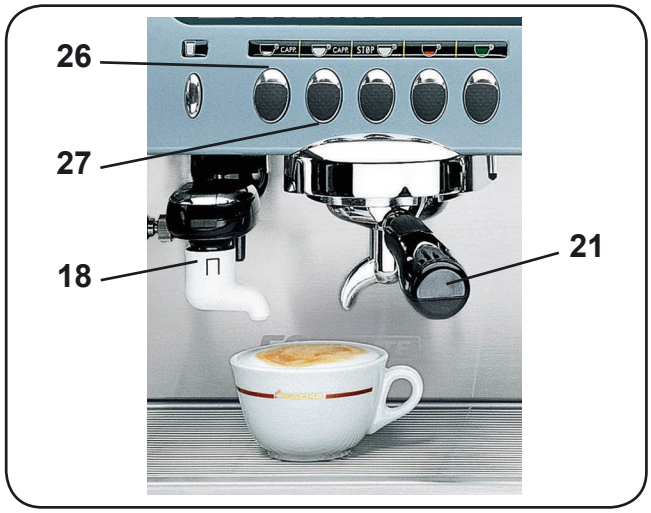
Pulsando el botón ▸▸▸ (**33**) en el visualizador se mostrará otra vez el mensaje:

23.2 Programación botones de erogación *cappuccino*

Pulsar una de las teclas de erogación cappuccino (el led asociado permanece encendido, no parpadea), en el display se visualizará:

Los parámetros, relativos a la selección cappuccino, que se pueden modificar son:

- ***dosis leche*** (tiempo de erogación de la leche, 0 ÷ 60 segundos con un step de 0,1);
- ***start leche / start café*** ****** (retraso de la puesta en marcha de la erogación de leche respecto a la del café y viceversa);
- ***dosis agua*** (impulsos dosificador volumétrico, 0 ÷ 1999 con step de 1).



Programación dosis con la función de 'AUTOAPRENDIZAJE": dosis de leche

Para efectuar la programación de la dosis de leche por autoaprendizaje, proceder de la siguiente forma:

1) colocar la taza en correspondencia de la boquilla del *cappuccinador* (**18**);
2) pulsar la tecla "+" (**34**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

3) pulsar la tecla PROG (**32**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

en la fase de modificación de los datos, el cursor se convierte en " →".

4) pulsar y mantener apretado el botón de erogación indicado por el led intermitente (el contador de la dosis de leche, partiendo de cero, empezará a incrementar su propio valor);
5) cuando la cantidad de leche en la taza haya alcanzado el nivel deseado dejar de apretar el botón (el contador indicará el número de impulsos correspondientes a la dosis establecida).

Además, se pueden realizar variaciones de la dosis del café o programar la dosis misma mediante las teclas "+" (**34**) y "-" (**35**).

NOTA: estableciendo en "00.0" la dosis de leche, el botón se utiliza sólo para la erogación del café.

Pulsando el botón ▸▸▸ (**33**) en el visualizador se mostrará otra vez el mensaje:

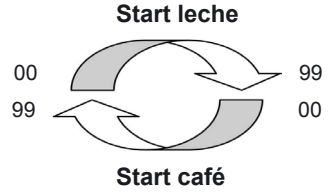
(******) **Función Start leche / Start café**

La confección del capuchino puede ser hecha de los siguientes modos:
- erogación del café antes de la leche batida
- erogación de la leche batida antes del café

Mediante las teclas "+" (**34**) y "-" (**35**) se puede variar "**Start leche**" (retraso de la puesta en marcha de la erogación de leche respecto a la del café) de "**00**" a "**99**" con un step de "**1**" segundo.

Programando el valor superior a "**99**", el parámetro "Start leche" se vuelve "**Start café**" retraso de la puesta en marcha de la erogación de café respecto a la de la leche) de "**00**" a "**99**" para luego volver otra vez a "Start leche" de forma circular.

Las selecciones cappuccino presentarán como dato de default: Start café 00.



Programando:

"**Start leche 00**" - la erogación de la leche se realizará cuando se acciona la tecla de selección y después de unos segundos se activará la erogación de café;

"**Start café 99**" o en cualquier caso un tiempo alto, superior a la duración de la erogación del café - la erogación de la leche se realizará al final de la erogación de café;

"**Start café 05**" - empieza la erogación de café y después de 5 segundos de la activación de la tecla de selección, se realizará la erogación de la leche.

N.B.: si el tiempo programado es superior a la duración de la erogación del café, la erogación de la leche empieza inmediatamente después del final de la del café.

"**Start café 00**" - la erogación del café se efectuará al final de la erogación de la leche;

"**Start café 99**" o en cualquier caso un tiempo diferente de 0 - la erogación del café se realizará después de 99 segundos (o después del tiempo programado) desde el final de la erogación de la leche.

Programación dosis con la función de 'AUTOAPRENDIZAJE": dosis de café

Para efectuar la programación de la dosis de café por autoaprendizaje, proceder de la siguiente forma:

1) montar, apretando perfectamente, el portafiltro (**21**) en el grupo erogador llenado con la correcta dosis de café molido (no utilizar los fondos de los cafés anteriores);
2) colocar la taza en correspondencia de la boquilla del portafiltro (**21**);
3) pulsar la tecla "+" (**34**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

4) pulsar la tecla PROG (**32**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

en la fase de modificación de los datos, el cursor se convierte en " →".

5) pulsar y mantener apretado el botón de erogación indicado por el led intermitente (el contador de la dosis de café, partiendo de cero, empezará a incrementar su propio valor);
6) cuando la cantidad de café en la taza haya alcanzado el nivel deseado dejar de apretar el botón (el contador indicará el número de impulsos correspondientes a la dosis establecida).

Además, se pueden realizar variaciones de la dosis del café o programar la dosis misma mediante las teclas "+" (**34**) y "-" (**35**).

Pulsando el botón ▸▸▸ (**33**) en el visualizador se mostrará otra vez el mensaje:

23.3 Programación botón erogación leche

NOTA: válido también si la función *CAPPUCCINO* **no** está activada.
Pulsando el botón de erogación leche (**16**) (el led asociado permanece encendido, no parpadea) en el visualizador se mostrará el siguiente mensaje:

Los parámetros, relativos a la selección leche, que se pueden modificar son:
- ***dosis leche*** (tiempo de erogación de la leche, 0 ÷ 60 segundos con un step de 0,1).

Programación dosis con la función de 'AUTOAPRENDIZAJE": dosis de leche
Para efectuar la programación de la dosis de leche por autoaprendizaje, proceder de la siguiente forma:
1) colocar la taza en correspondencia de la boquilla del *cappuccinador* (**18**);
2) pulsar la tecla PROG (**32**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

en la fase de modificación de los datos, el cursor se convierte en " →".
3) pulsar y mantener apretado el botón de erogación indicado por el led intermitente (el contador de la dosis de leche, partiendo de cero, empezará a incrementar su propio valor);
4) cuando la cantidad de leche en la taza haya alcanzado el nivel deseado dejar de apretar el botón (el contador indicará el número de impulsos correspondientes a la dosis establecida).

Además, se pueden realizar variaciones de la dosis del café o programar la dosis misma mediante las teclas "+" (**34**) y "-" (**35**).

Pulsando el botón ▸ ▸ ▸ (**33**) en el visualizador se mostrará otra vez el mensaje:

23.4 Programación botones erogación agua caliente

Pulsar uno de los botones (**13a - 13c**) de erogación agua caliente (el led asociado permanece encendido, no parpadea), en el display se visualizará:

Los parámetros relativos a la selección agua caliente que se pueden modificar son:

- ***Tiempo erogación agua*** (de 0 a 60 con paso de 0,1 segundos).

Programación dosis con la función de 'AUTOAPRENDIZAJE"

Para efectuar la programación de la dosis de agua caliente por autoaprendizaje, operar de la siguiente forma:

1) colocar un recipiente en correspondencia del tubo de erogación agua caliente (**10**);
2) pulsar la tecla "+" (**34**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

3) pulsar la tecla PROG (**32**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

4) pulsar y mantener apretado el botón de erogación indicado por el led intermitente (el contador de la dosis agua caliente, partiendo de cero, empezará a incrementar su propio valor);
5) cuando la cantidad de agua en el recipiente haya alcanzado el nivel deseado dejar de apretar el botón (el contador indicará el tiempo correspondiente a la dosis establecida).

Se pueden efectuar variaciones de la dosis establecida mediante los botones "+" (**34**) y "-" (**35**) (se puede aumentar o disminuir el tiempo de erogación de la dosis de agua caliente).

Pulsando el botón ▸▸▸ (**33**) en el visualizador se mostrará otra vez el mensaje:

23.5 Programación tecla vapor automático - AUTOSTEAM *(Turbosteam)*

Pulsando el botón de erogación de vapor automático (**12**) (el led asociado permanece encendido, no parpadea) en el visualizador se mostrará el siguiente mensaje:

pulsar la tecla PROG (**32**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

A continuación se puede programar la función de vapor automático, programando un valor “xxx°C” de temperatura para la leche caliente o para la leche montada.

Las posibilidades de elección son:

- Programando "0":

- stop vapor manual

***NOTA: la parada de la erogación de vapor es establecida por el usuario**, el cual, una vez alcanzada la temperatura deseada, moverá nuevamente el botón (**12**).*

- Programando cualquier valor incluido entre "40° ÷85°":

- stop vapor automático

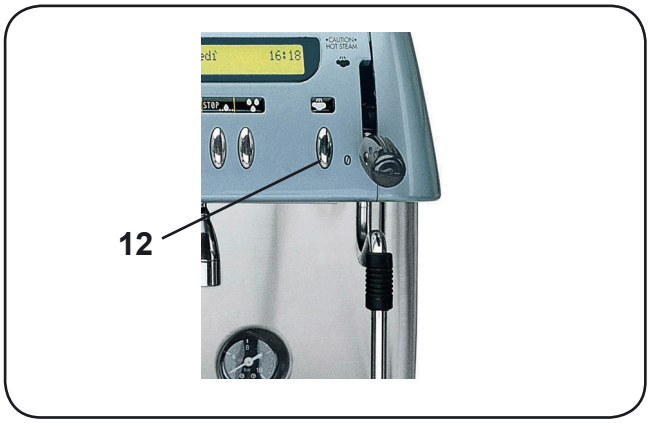
- Programando "OFF":

- stop vapor desactivado

Modificar la indicación o variar el valor siempre a través de las teclas “+” (**34**) y “-” (**35**).

Pulsando el botón ▸▸▸ (**33**) en el visualizador se mostrará otra vez el mensaje:

Pulsando otra vez el botón ▸▸▸ (**33**) en el visualizador se mostrará el mensaje:



24. Menú horario servicio

Para entrar en el menú "horario servicio", pulse la tecla PROG (**32**) y sucesivamente la tecla "**-**" (**35**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

Pulsando la tecla PROG (**32**) en correspondencia de la línea "horario servicio", en el display se visualizará:

Pulsar la tecla PROG (**32**).
Desplazar el cursor (línea negra) en correspondencia a la opción que hay que modificar, utilizando las teclas "**+**" (**34**) y "**-**" (**35**), luego pulsar la tecla PROG (**32**); el cursor se convierte en → y se puede variar el valor de la opción seleccionada siempre a través de las teclas "**+**" (**34**) y "**-**" (**35**).
Una vez realizada la operación, hay que pulsar la tecla ▸▸▸ (**33**) para confirmar el dato.
Repetir las operaciones anteriormente indicadas para modificar los otros parámetros.

Pulsando la tecla "**-**" (**35**), en el display se visualizará:

Pulsando la tecla PROG (**32**), en el display se visualizará:

Pulsando otra vez la tecla PROG (**32**) la indicación de la hora de encendido (por ejemplo 07) es intermitente.
Pulsar los botones "+" (**34**) y "-" (**35**) hasta que en el visualizador se muestre la indicación correspondiente a la hora de encendido del lunes.
NOTA: manteniendo apretados los botones "+" (**34**) y "-" (**35**) la velocidad de cambio de la cifra correspondiente a la hora aumentará.

Pulsando la tecla PROG (**32**) en el display centelleará la indicación de los minutos (ej. 30) de la hora de encendido y por medio de las teclas "+" (**34**) o "-" (**35**) modifique la cifra hasta visualizar la indicación correspondiente a los minutos de la hora de encendido deseada.

Pulsando la tecla PROG (**32**) en el display centelleará la indicación de la hora (ej. 16) de duración del funcionamiento; por medio de las teclas "+" (**34**) o "-" (**35**) se puede modificar la cifra hasta visualizar la indicación correspondiente a la hora de duración preferida del lunes.

Pulsando la tecla PROG (**32**) en el display centelleará la indicación de los minutos (ej. 30) de la hora de duración del funcionamiento; por medio de las teclas "+" (**34**) o "-" (**35**) se puede modificar la cifra hasta visualizar la indicación correspondiente a los minutos preferida.

Ejemplos
1) Cuando el día en cuestión (por ejemplo lunes) corresponda con el día el día de cierre, fijar como hora de encendido "00:00" y como duración de funcionamiento "00:00".
2) Si la máquina tiene que permanecer siempre encendida, fijar como hora de encendido "00:00" y como duración de funcionamiento "24:00".
3) En el caso de que la máquina se tenga que encender a las 07:30 y apagar a media noche, establecer como hora de encendido "07:30" y como duración de funcionamiento "16:30".

Como efectuar otras operaciones
Pulsando tecla PROG (**32**) en el visualizador aparecerá intermitentemente otra vez la indicación correspondiente a la hora de encendido (para eventuales correcciones comportarse como se ha explicado anteriormente).

Pulsando la tecla ▸▸▸ (**33**), en el display se visualizará:

Pulsando la tecla "**-**" (**35**) se visualizará el mensaje "enciende duración" del día siguiente:

25. Visualización y reset de los contadores

Para entrar en el menú "contadores", pulse la tecla PROG (**32**) y sucesivamente la tecla "**-**" (**35**) hasta cuando en el display se visualiza el siguiente mensaje:

Pulsando la tecla PROG (**32**), en el display se visualizará:

Los parámetros que se contabilizan son:

- ***café*** (número de bebidas a base de café);
- ***leche*** (número de bebidas a base de leche);
- ***agua*** (número de erogaciones de agua);
- ***vapor*** (número de erogaciones de vapor efectuadas con el botón erogación vapor);
- ***vapor TS*** (número de erogaciones de vapor efectuadas con el selector autosteam);
- ***vapor + aire TS*** (número de erogaciones de vapor y aire efectuadas con el selector autosteam);
- ***tot. café*** (número total de las bebidas a base de café).

Los contadores se pueden resetear alineando el cursor en la opción deseada, pulsando la tecla PROG (**32**) y sucesivamente la tecla) "+" (**34**) y "-" (**35**).

Pulsando la tecla ▸▸▸ (**33**) se confirma el reset.

La línea "N° cafés" aparece tantas veces como sea el número de grupos de la máquina.

N.B.: los parámetros que no se pueden resetear son:
- ***tot. café***

Si se pulsa otra vez la tecla ▸▸▸ (**33**) se vuelve al cuadro principal.

26. Selección idioma

Para entrar en el menú "Selección idioma", pulse la tecla PROG (**32**) y sucesivamente la tecla "**-**" (**35**) hasta cuando en el display se visualiza el siguiente mensaje:

Pulsar la tecla PROG (**32**); colocar el cursor en correspondencia del idioma deseado pulsando las teclas "+" (**34**) y "-" (**35**) y luego pulsar la tecla PROG (**32**); la máquina se vuelve a poner en funcionamiento con los mensajes en el nuevo idioma seleccionado.

El display (**14**) muestra las indicaciones en los siguientes idiomas:
italiano, inglés, francés, alemán, holandés, español, portugués y japonés.

Prezada Senhora, Prezado Senhor
Agradecemos por ter escolhido um produto Faema.
Com esta compra escolheu uma máquina para café expresso na vanguarda, construída de acordo com os mais avançados princípios da técnica moderna; uma máquina que não só é capaz de oferecer-lhe uma perfeita síntese de eficiência e funcionalidade, mas coloca ao seu dispor todos os instrumentos para lhe proporcionar a "segurança de trabalhar melhor ".
O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste Manual de Uso e Manutenção nasce do desejo de ajudá-la a tomar confiança com a sua nova máquina; desejo que temos a certeza você partilhará totalmente.
Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

		Página
1.	**Prescrições gerais**	**130**
2.	**Prescrições para a instalação**	**131**
3.	**Prescrições eléctricas para a instalação**	**131**
4.	**Conexão equipotencial**	**132**
5.	**Prescrições hidráulicas de instalação**	**132**
6.	**Check-up de instalação**	**133**
	USO	
7.	**Arranque eléctrico**	**134**
8.	**Aquecedor de chávenas**	**134**
9.	**Acendimento equipamento do gás (só para máquinas G)**	**134**
10.	**Arranque misto (gás + electricidade)**	**135**
11.	**Acendimento forçado**	**135**
12.	**Distribuição de bebidas - Café**	**135**
12.1	**Distribuição das bebidas - água quente**	**136**
12.2	**Distribuição das bebidas - leite**	**136**
12.3	**Distribuição das bebidas - cappuccino (só se a função de "cappuccino" for habilitada)**	**137**
12.4	**Instruções de uso do preparador de cappuccino**	**137**
12.5	**Distribuição das bebidas - vapor** Autosteam	**138** 138
13.	**Controlo do nivel agua na caldeira**	**139**
14.	**Passagem por água**	**139**
15.	**Operações de limpeza**	**139**
16.	**Prescrições para o operador**	**141**
17.	**Advertências**	**142**
18.	**Manutenção e reparações**	**142**
19.	**Colocação fora de serviço definitiva**	**143**
20.	**Anomalias - Avarias**	**143**

		Página
	PROGRAMAÇÃO - MODALIDADE DO UTILIZADOR	
21.	**Fluxo de programação cliente**	**144**
22.	**Regulação do relógio**	**145**
23.	**Como entrar en la programación**	**145**
23.1	**Programação das teclas de distribuição do café**	**146**
23.2	**Programação das teclas de distribuição do cappuccino**	**146**
23.3	**Programação da tecla de distribuição do leite**	**148**
23.4	**Programação das teclas de distribuição da água quente**	**149**
23.5	**Programação da tecla vapor automático - AUTOSTEAM (Turbosteam)**	**150**
24.	**Menu horário de serviço**	**151**
25.	**Visualização e zeramento dos contadores**	**152**
26.	**Selecção da língua**	**152**
	IMAGENS	**153**
	Service Line	**156**

Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

1. Prescrições gerais

Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no manual DE USO antes de utilizar ou manusear, de qualquer maneira, o aparelho, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança e o respeito pela correcta praxe higiénica no uso do mesmo.
Conservar este manual com cuidado para quaisquer consultas.

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas.
- O aparelho tem de ser utilizado só pelo pessoal devidamente formado e informado quanto aos riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho não pode ser usado por crianças ou por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas; em caso de uso por essas pessoas as mesmas deverão ser vigiadas.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Ruido: o aparelho não ultrapassa os 70 dB.
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho

Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

2. Prescrições para a instalação

ATENÇÃO

A instalação, a desmontagem e as regulações devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado e autorizado.

Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no presente manual, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança de instalação uso e manutenção.

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

- O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas. Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando um meio de levantamento adequado (tipo empilhador). No caso de movimentação manual certificar-se de que:
  - estejam presentes um número de pessoas adequadas em função do peso e da dificuldade de garra do aparelho;
  - sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser sbustituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, polistirol expanso, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo.
- Antes de conectar o aparelho, verificar que os dados da placa correspndam aos da rede de distribuição eléctrica e hídrica.
- Desenrolar o cabo por todo o seu comprimento.
- A máquina para café tem de estar colocada numa superfície plana e estável, a uma distância mínima de 20 mm das paredes e da superfície de apoio; além disso tem de ser instalada, tendo em conta que a superfície de apoio mais alta (tabuleiro para aquecer as chávenas) se encontre a uma altura não inferior a 1,2 m. Prever uma superfície de apoio para os acessórios.
- A temperatura ambiente tem de estar incluída entre 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Tem de ter as conexões de alimentação (energia eléctrica e água) e a descarga da água dotadas de sifão nas imediações.
- Não instalar em locais (cozinhas) em que esteja prevista a limpeza mediante jactos de água.
- Não limpar o aparelho com jactos de água.
- Não obstruir as aberturas ou a ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.

3. Prescrições eléctricas para a instalação

Quando da instalação prever um dispositivo que assegure a desconexão da rede com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III e uma protecção da corrente de dispersão com valor igual a 30mA. Esse dispositivo de desconexão tem de ser previsto na rede de alimentação de acordo com as regras de instalação.

A segurança eléctrica deste aparelho é assegurada apenas quando o mesmo está correctamente conectado a uma instalação à terra eficaz, como previsto pelas normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvida, exigir um controlo cuidadoso da instalação por parte de pessoal profissionalmente qualificado. O construtor não pode ser considerado responsável por eventuais prejuízos causados pela falta de instalação à terra da unidade.

Desaconselha-se o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se o seu uso for indispensável, é necessário utilizar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões de acordo com as normas de segurança em vigor, prestando, porém, atenção, para não ultrapassar o limite de caudal em valor de corrente, marcado no adaptador simples e nas extensões e o de máxima potência no adaptador múltiplo.

Verificar inda que o tipo de coneão e a tensão correspondam aos indicados na placa de dados: videdere *capítulo imagens figura 1*.

Para as máquinas com conexão em estrela vide *capítulo imagens figura 2*.
Para as máquinas com conexão em triângulo vide *capítulo imagens figura 3*.
Para as máquinas com conexão mono-fásica vide *capítulo imagens figura 4*.

Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

4. Conexão equipotencial

Esta conexão, prevista por algumas normas, tem a função de evitar as diferenças de nível de potencial eléctrico entre as massas dos aparelhos instalados no mesmo local.
Este aparelho está preparado com um borne colocado debaixo da base para a conexão de um condutor externo equipotencial.
Terminada a instalação é NECESSÁRIO proceder a este tipo de conexão:

- usar um condutor tendo uma secção nominal de acordo com as normas em vigor.
- conectar uma extremidade dol condutor ao borne (vide *capítulo imagens figura 5*) e o outro terminadl às massas dos aparelhos adjacentes.

A falta de actuação desta norma de segurança isenta o construtor de qualquer responsabilidade devido a avarias ou prejuízos que possam ser causados a pessoas ou coisas.

N.B.: NÃO CONECTAR À INSTALAÇÃO À TERRA DA UNIDADES DE DISTRIBUIÇÃO ELÉCTRICA POR O CONDUTOR DE INSTALAÇÃO À NUM CABO DE ALIMENTAÇÃO NÃO SER CONSIDERADO UM CONDUTOR DE CONEXÃO EQUIPOTENCIAL.

Recordamos que o Gruppo Cimbali Spa não responde pelos prejuízos provocados por uma conexão eléctrica não correcta.
Recordamos ainda a responsabilidade do instalador em caso de prejuízos.

5. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS
A água destinada a alimentar a máquina para o café, tem de ser água apropriada para o consumo humano (vide directrizes e leis em vigor).
Verificar que no ponto de entrada da água da máquina:

- o valor de pH seja conforme às leis em vigor
- o valor dos cloretos seja inferior a 100 mg/l

Se os valores detectados não estiverem dentro dos limites indicados, é preciso introduzir um apropriado dispositivo de tratamento da água (respeitando as normas locais em vigor e compatíveis com o aparelho).
No caso da máquina ser alimentada com água de dureza superior aos 8°F (4,5 °D), para o bom funcionamento da mesma é preciso aplicar um plano de manutenção específico em função do valor de dureza detectado e da modalidade de uso.

PRESCRIÇÕES
Para a instalação usar exclusivamente os componentes em dotação; caso se utilizarem outros componentes, utilizar exclusivamente componentes novos (nunca utilizados anteriormente) e idóneos ao contacto com água para consumo humano (segundo as normas locais em vigor).

CONEXÕES HIDRÁULICAS
Posicionar o aparelho em uma superfície perfeitamente horizontal, actuando nos pés, e em seguida fixá-los.

Proceder às conexões hidráulicas como indicado no *capítulo imagens figura 6.* respeitando ase normas de higiene, segurança hidráulica e contra a poluição em vigor no país de instalação.

N.B.: caso a pressão de rede suba para além dos 6 bar, instalar um redutor de pressão calibrado a 2÷3 bar: vide *capítulo imagens figura 7*.

Tubo de descarga: colocar uma extremidade do tubo de descarga num poço dotado de sifão para a inspecção e a limpeza.
IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel *capítulo imagens figura 8*.

Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

6. Check-up de instalação

ATENÇÃO: TERMINADA A INSTALAÇÃO VERIFICAR AS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO CORRECTO (vide no módulo C de instalação)

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

- Ausência de perdas das ligações ou dos tubos

FUNCIONAMENTO

- Pressão na caldeira e de exercício correspondentes aos valores normais
- Funcionamento correcto do controle de pressão
- Funcionamento correcto do auto-nível
- Funcionamento correcto das válvulas de expansão

ATENÇÃO: QUANDO A MÁQUINA ESTIVER INSTALADA E PRONTA PARA O USO, ANTES DE ENTREGAR A MESMA AO OPERADOR PARA O TRABALHO, PROCEDER A UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS:

GRUPOS

- Engatar os porta-filtros aos grupos (sem café).
- Executar as distribuições por cerca de um minuto, por cada grupo.

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 6 litros por máquina de 2 grupos, 9 litros por máquina de 3 grupos, 12 litros por máquina de 4 grupos (vide manual de uso no capítulo “limpeza e manutenção”).

VAPOR (também com Autosteam)

- Distribuir vapor das lanças por derca de um minuto, usando os respectivos comandos.

PREPARADOR DE CAPPUCCINO (dispositivo automático do preparador de cappuccino)

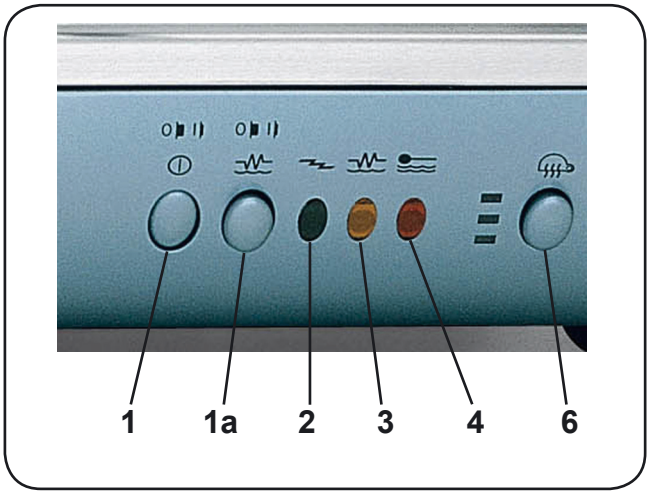
- Depois de ter retirado o tubo de aspiração do contentor do leite, proceder a algumas distribuições sem produto.

UTILIZAÇÃO

7. Arranque eléctrico

"Antes de colocar em função a máquina certificarse que:
interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido.
a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta".

Carregar no interruptor geral (**1**); o indicador luminoso "máquina acesa" (**2**) acende-se.
Simultaneamente no mostrador (**14**) é indicada a pressão actual de exercício "pressão caldeira 0,00 bar".
Se o nível da água na caldeira for inferior ao mínimo o indicador luminoso "nível caldeira" (**4**) acende-se e a caldeira será enchida até ao nível óptimo (**4**).
Em seguida carregar no interruptor geral (**1a**).
Indicador luminoso (**3**) inserimento resistências acende-se
Aquecimento da caldeira está em função e é necessário que a indicação no mostrador corresponda ao valor de pressão previsto para o exercício, assinalado pela desligação do indicador luminoso (**3**).



8. Aquecedor de chávenas

ATENÇAO: nao cobrir com panos o plano escalda-chávenas.

CARACTERÍSTICAS:
- Amplo plano aquecedor de chávenas
- Possibilidade de utilizar diferentes potências de aquecimento

Predisponha sobre o plano aquecedor de chávenas uma adequada quantidade de chávenas. Sugerimo-lhes não sobrepor mais de três chávenas.

Para modificar a potência do aquecedor de chávenas carregar mais vezes na tecla (6).
- Todos os LED acesos = potência máxima
- Todos os LED desligados = OFF

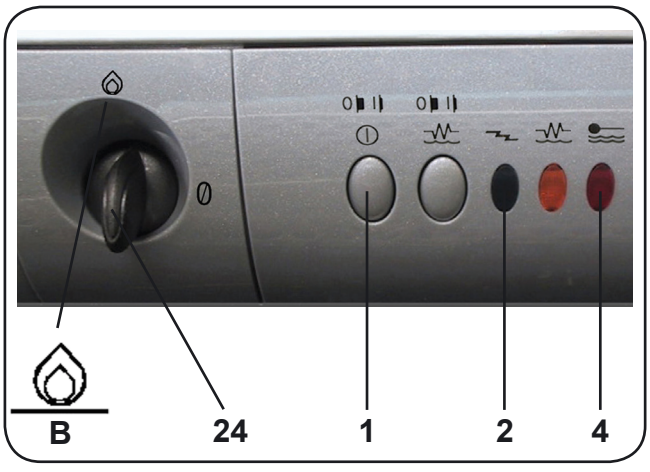
No fim da actividade diária, com a desligação da máquina, a selecção fica memorizada.

9. Acendimento equipamento do gás (só para máquinas G)

"Não acender o gás quando a caldeira se encontra em pressão".

Antes de colocar a máquina em função verificar que:
- interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido;
- a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta;
- a torneira de intercepção sobre a rede do gás esteja aberta.

Carregar no interruptor geral (**1**); o indicador luminoso "máquina acesa" (**2**) acende-se.
Simultaneamente no mostrador (**14**) é indicada a pressão actual de exercício "pressão Caldeira 0,00 bar".
Se o nível da água na caldeira for inferior ao mínimo, acende-se o indicador luminoso "nível caldeira" (**4**) e a caldeira será enchida até ao nível óptimo (indicador luminoso **4** desligado).
Carregar e rodear para a esquerda o manípulo da torneira (**24**) até alcançar a posição B, mantendo-o carregado durante cerca de 30". Verificar a ocorrência do acendimento através da janelinha (**23**) e após alguns segundos abandonar o manípulo (**24**).



L'aquecimento da caldeira encontra-se em função e é necessário aguardar que a indicação no mostrador (**14**) corresponda ao valor de pressão previsto para o exercício.

10. Arranque misto (gás + electricidade)

A caldeira pode ser aquecida simultaneamente com gás e electricidade.

Deste modo a pressão de exercício é alcançada mais rapidamente, enquanto a água contida na caldeira é aquecida simultaneamente pelas resistências eléctricas colocadas no interior da caldeira e pela chama desenvolvida pelo queimador colocado debaixo da caldeira.

Para o arranque proceder conforme indicado nos parágrafos 1**. ARRANQUE ELÉCTRICO** e **3. ACENDIMENTO GÁS.**

11. Acendimento forçado

No fim da duração do horário de acendimento programado no mostrador é visualizada a seguinte mensagem:

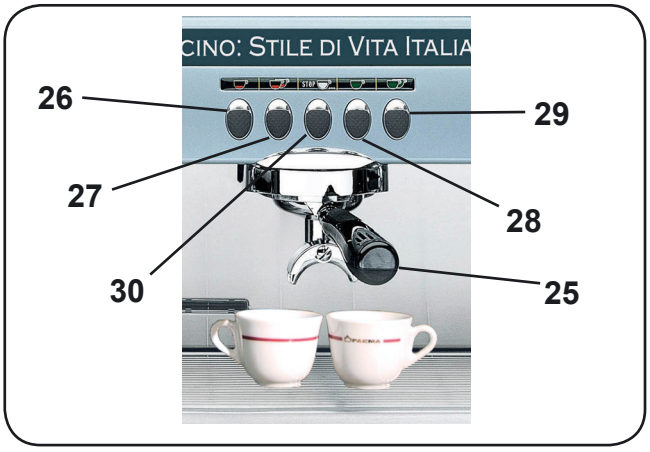
máquina desligada

Caso seja necessário utilizar a máquina é necessário carregar e manter carregado durante cerca de 10 segundos na tecla STOP (**30**).
A máquina será novamente habilitada ao uso.

Para voltar à desligação programada, verificar a posição do interruptor geral (**1**), desactivá-lo e em seguida colocá-lo na posição anterior.

12. Distribuição de bebidas - Café

Desinserir o portafiltro (**21** ou **25**), esvaziá-lo das borras do café anterior e enchê-lo com 1 ou 2 doses de café moído, segundo o portafiltro utilizado.
Pressar de modo uniforme o café moído no filtro, servindo-se do carregador de café do moedor-doseador.
Tirar do bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.
Inserir, apertando bem, o portafiltro (**21** ou **25**) no grupo, posicionando a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do portafiltro (**21** ou **25**).
Carregar no botão de distribuição do café (**26, 27, 28** ou **29**) correspondente à dose desejada; acender-se-á o led a coincidir com a tecla seleccionada e começará a distribuição: a paragem ocorrerá automaticamente. Carregar no botão de distribuição continua/STOP (**30**) para efectuar distribuições continuas.
A distribuição, quer doseada quer continua, pode ser interrompida em qualquer momento carregando no botão de distribuição continua/STOP (**30**).



Regulação da temperatura (só se habilitada)

Esta função consente visualizar no display a duração do tempo de distribuição de café de cada grupo da máquina.
Se, por exemplo, se efectua uma distribuição do grupo 1, no display aparece:

GR1 XXX

onde "XXX" indica o tempo de distribuição em segundos.

Se os grupos que estão activos ao mesmo tempo são mais do que um (exemplo 1 e grupo 3), o display visualiza o tempo de distribuição de cada grupo:

GR1 XXX	GR3 XXX

Quando a operação de distribuição do café acabou, o dato permanece visualizado por cerca 10 segundos, no fim dos quais o display voltará a mostrar a data e a pressão.
N.B. O "controlo do tempo" é activo somente em condições normais de funcionamento e na ausência de estados que provoquem uma mensagem no display.

12.1 Distribuição das bebidas - água quente

Após ter posicionado debaixo da lança água quente (**10**) o contentor apropriado, pode-se efectuar a distribuição de dois modos.

FUNCIONAMENTO DOSEADO

Carregar numa das teclas de distribuição da água quente (**13a** ou **13c**). Acender-se-á o led a coincidir com a tecla seleccionada e começará a distribuição; a paragem ocorrerá automaticamente.

Pode-se interromper a distribuição doseada em qualquer momento carregando novamente na tecla anteriormente activada (evidenciada pelo respectivo led aceso), ou na tecla STOP/continuo.

FUNCIONAMENTO CONTINUO

Carregar na tecla de distribuição da água quente (**13b**).

A distribuição da água quente ocorrerá de modo continuo até a uma pressão sucessiva da tecla água (**13b**) que determinará a paragem.

Com o funcionamento continuo, a dose programada da tecla não se modifica.

12.2 Distribuição das bebidas - leite

INDICAÇÕES GERAIS

O leite é um produto biológico, delicado e portanto facilmente alterável, o calor modifica a sua estrutura. Desde o momento da abertura do contentor e durante todo o período de utilização, o leite tem de ser conservado a uma temperatura **não superior aos 5°C (41°F);** os nossos aparelhos para a conservação do leite são apropriados para essa finalidade.

N.B.: no final do dia de trabalho (ou, seja como for, não para além das 24 horas da abertura do contentor) o leite eventualmente sobrado tem de ser eliminado.

DISTRIBUIÇÃO DO LEITE

Inserir o tubo (**18d**) na embalagem do leite.

Após ter posicionado o contentor apropriado debaixo do preparador de cappuccino (**18**), carregar na tecla de distribuição do leite (**16**) e acende-se o led acima da tecla seleccionada.

A quantidade de leite, memorizada em fase de programação, confluirá na chávena e o fim da confecção ocorrerá de modo automático. Pode-se interromper a distribuição doseada em qualquer altura, carregando novamente na tecla de distribuição do leite (**16**).

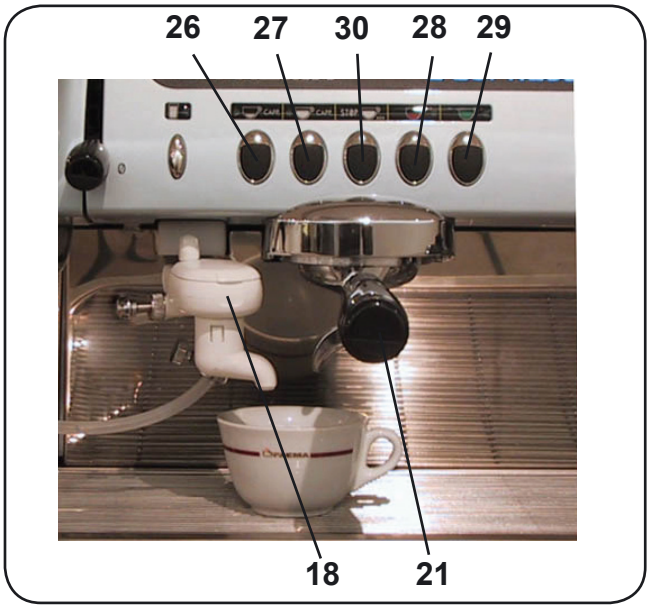
No parágrafo "Instruções para uso do preparador de cappuccino" é explicado como obter o leite mais ou menos quente e mais ou menos batido.

"Em caso de longos períodos de inactividade respeitar as normas higiénicas em vigor em matéria de conservação do leite.

Português

12.3 Distribuição das bebidas - cappuccino (só se a função de "cappuccino" for habilitada)

Utilize só o porta-filtro (21) com bico de uma via e o grupo distribuidor da esquerda.
Após ter tirado o porta-filtro (**21**) do grupo e tê-lo esvaziado das borras anteriores, colocar uma dose de café moído e pisar.
Voltar a prender o porta-filtro ao grupo, fechando bem.
Aproximar o preparador de cappuccino (**18**) ao bico do porta-filtro (**21**).
Posicionar a chávena do cappuccino ou um contentor apropriado ao tipo de bebida a confeccionar, de modo que café e leite possam confluir na chávena sem a ter que deslocar entre a distribuição do café e a do leite.
Premer uma das teclas de distribuição do cappuccino (**26, 27, 28** ou **29**) acende-se o led acima da tecla seleccionada, começa a distribuição e o fim da confecção ocorre de modo automático.
É possível em qualquer momento parar a distribuição, carregando na tecla de distribuição continua/STOP (**30**).
Conforme explicado no capítulo “Programação das teclas de distribuição do cappuccino” é possível escolher se distribuir primeiro o leite e depois o café ou vice-versa.
Além disso, no parágrafo “**Instruções de uso do preparador de cappuccino**” é explicado como obter o leite mais ou menos quente e mais ou menos montado.



"No caso de inactividade prolongada respeitar as normas higiénicas em vigor em matéria de conservação do leite”.

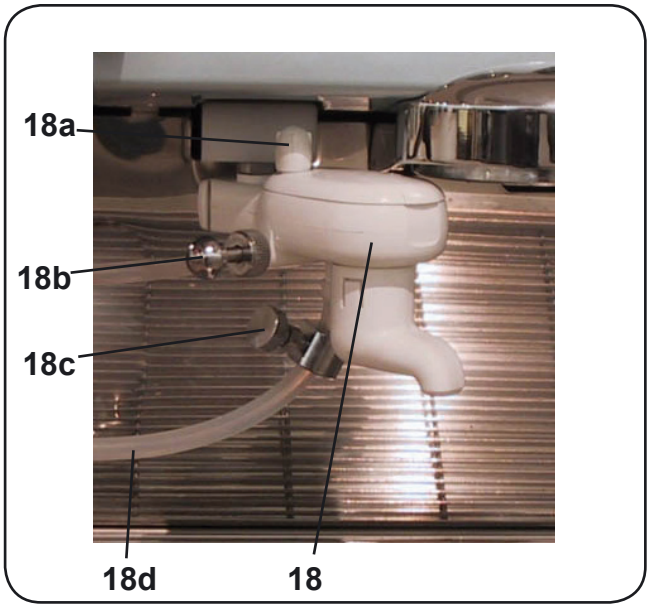
12.4 Instruções de uso do preparador de cappuccino

Inserir o tubo (**18d**) na embalagem do leite.
Colocar um recipiente debaixo do preparador de cappuccino (**18**).
Extrair o manípulo (**18d**) para favorecer a aspiração do ar.
Rodear completamente o parafuso de regulação do ar (**18a**) em sentido horário e em seguida recolocá-lo atrás de meia volta.
Rodear completamente o parafuso de regulação da temperatura (**18c**) em sentido horário e em seguida recolocá-lo atrás de meia volta.
A este ponto proceder com a distribuição do leite ou do cappuccino, carregando na tecla desejada.

Regulação da espuma do cappuccino
No caso de espuma demasiado abundante:
rodear delicadamente o parafuso de regulação do ar (**18a**) em sentido horário.
No caso de espuma demasiado escassa:
rodear delicadamente o parafuso de regulação do ar (**18a**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

Temperatura do cappuccino
Se o cappuccino estiver demasiado quente:
rodear delicadamente o parafuso de regulação da temperatura (**18c**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.
Se o cappuccino não estiver bastante quente:
rodear delicadamente o parafuso de regulação da temperatura (**18c**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

Distribuição do leite quente não batido
Carregar e fazer regressar completamente o manípulo (**18b**) e em seguida carregar no botão de distribuição do leite ou do cappuccino desejado.



12.5 Distribuição das bebidas - vapor

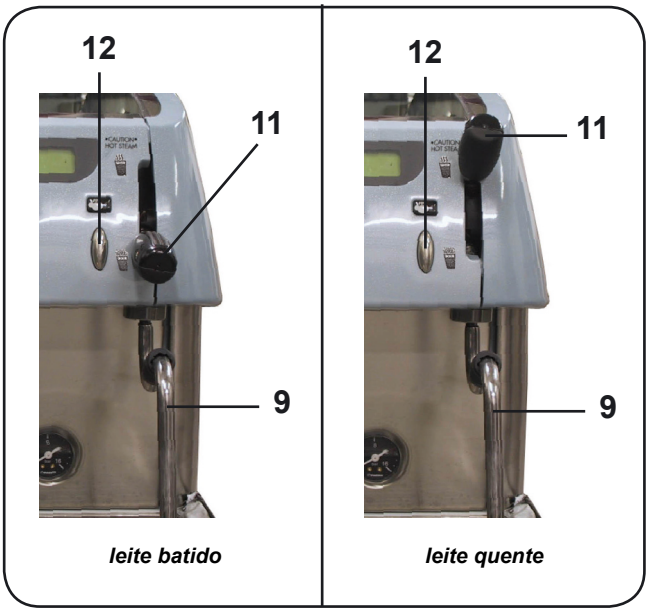
Mergulhar completamente a lança do vapor direita (**9**) ou esquerda (**20**) no recipiente contendo a bebida a aquecer e empurrar a alavanca de comando do vapor (**11** ou **17**) para cima.
Aguardar que a bebida tenha alcançado a temperatura desejada e em seguida voltar a colocar a alavanca de comando do vapor em baixo para parar a saída do vapor.

N.B.: No final de cada distribuição do vapor, limpar a parte interior da lança, actuando da seguinte maneira: dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.

Distribuição com selector Autosteam (12) *(Turbosteam)* (onde previsto)

As máquinas equipadas com o sistema de distribuição vapor AUTOSTEAM (STOP VAPOR) têm a função de "paragem da distribuição de vapor quando do alcance de uma temperatura configurada" com a possibilidade de obter rapidamente quer o aquecimento quer o leite batido.

A distribuição do vapor é activada através do botão (**12**) e pode-se escolher o tipo de leite que se deseja obter com a posição da alavanca (**11**).
Nomeadamente:
- alavanca em posição inferior: obtém-se o leite batido.
- alavanca em posição superior: obtém-se apenas o aquecimento do leite.



leite batido ***leite quente***

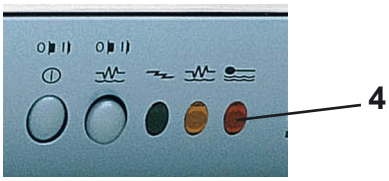
Após ter seleccionado qual o tipo de leite se deseja obter (aquecido ou montado), introduzir o tubo de distribuição do vapor (**9**) num contentor apropriado, tendo o cuidado de mergulhar completamente o bolbo da bebida.

Logo após ter carregado no botão (**12**) no display é visualizado o valor da temperatura lida pela sonda.

Carregar no botão do vapor automático (**12**). Quando alcançar a temperatura configurada a paragem da distribuição do vapor pode ocorrer automaticamente ou manualmente, conforme descrito no parágrafo "Programação da tecla vapor automático - AUTOSTEAM".

13. Controlo do nivel agua na caldeira

A máquina é dotada de série de auto-nível que procede a manter a água na caldeira a um nível pré-determinado.
A entrada da água na caldeira é evidenciada pelo acendimento do indicador luminoso (**4**).

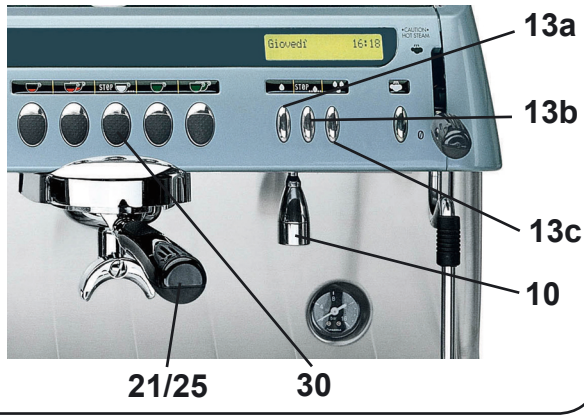


14. Passagem por água

⚠ "Antes de colocar a máquina em função proceder à passagem por água dos circuitos internos e mudar a água na caldeira".

8.1 Mudança da água dos circuitos internos dos grupos
Tirar os porta-filtros (**21, 25**) dos grupos distribuidores.
Accionando a tecla de distribuição contínua (**30**), descarregar a água de cada grupo durante cerca de um minutos. Repetir esta operação duas vezes.

8.2 Mudança da água da caldeira
Certificar-se que a indicação no mostrador corresponda ao valor de pressão de exercício.
Carregar e mantêner carregado durante cerca de 5 segundos na tecla de distribuição da água quente (**13a - 13c**).
No mostrador será visualizada a mensagem "*MUDANÇA DE ÁGUA*"; da lança água quente (**10**) será descarregada a água da caldeira (60 - 70% cerca da capacidade total).
A resistência da caldeira e todas as teclas de distribuição vão ser desabilitados.

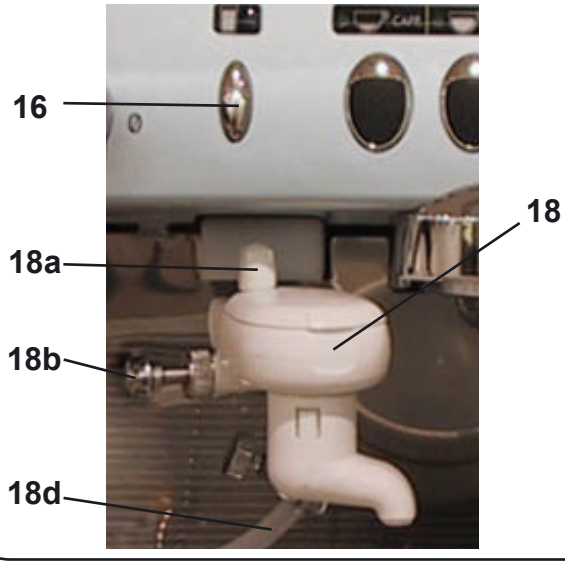


A paragem da distribuição ocorrerá automaticamente (n.b.: a saída pode ser interrompida em qualquer momento comprimindo a tecla STOP **13b**).
Após o procedimento a máquina voltará a funcionar normalmente e a caldeira será enchida com água nova.

15. Operações de limpeza

Limpeza do preparador de cappuccino
Operação a efectuar no fim do dia de trabalho.

1. Colocar num recipiente um litro de água fria e deitar uma dose de detergente líquido (ver instruções do produto).
2. Tirar o tubo de aspiração (**18d**) do contentor do leite e mergulhá-lo na solução.
3. Carregar no botão (**16**) e repetir a operação até acabar o detergente.
4. Desmontar o preparador de cappuccino (**18**):
   desapertar o manípulo (**18**b) e remover o preparador de cappuccino (**18**);
   tirar a tampa;
   desaparafusar a virola de fixação do manípulo (**18b**) e removê-lo;
   desapertar e tirar o parafuso de regulação (**18a**);
   preparar outra dose de detergente e lavar cada parte, removendo com uma esponja eventuais resíduos;
   remontar o preparador de cappuccino.
5. Passar por água, fazendo aspirar pelo menos um litro de água fria.



15. Operações de limpeza

Para a aplicação correcta do sistema HACCP respeitar o indicado no presente parágrafo.

Limpieza dos grupos

Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho em todos os grupos

1) Limpe a junta de sino com a escovinha.
2) Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.
3) Verta o conte·do de um envelope ou um medidor de pó detergente.
4) Prender o porta-filtro ao grupo e carregar no botão de selecção. Após alguns segundos carregar no botão STOP; repetir esta operação algumas vezes.
5) Retire o porta-filtro, limpe a gárgula com uma esponja.
6) Efectue a enxaguadura distribuindo por aproximadamente 30 segundos água através de cada grupo.

Primeiro grupo da esquerda com quadro de botões para selecção do cappuccino:

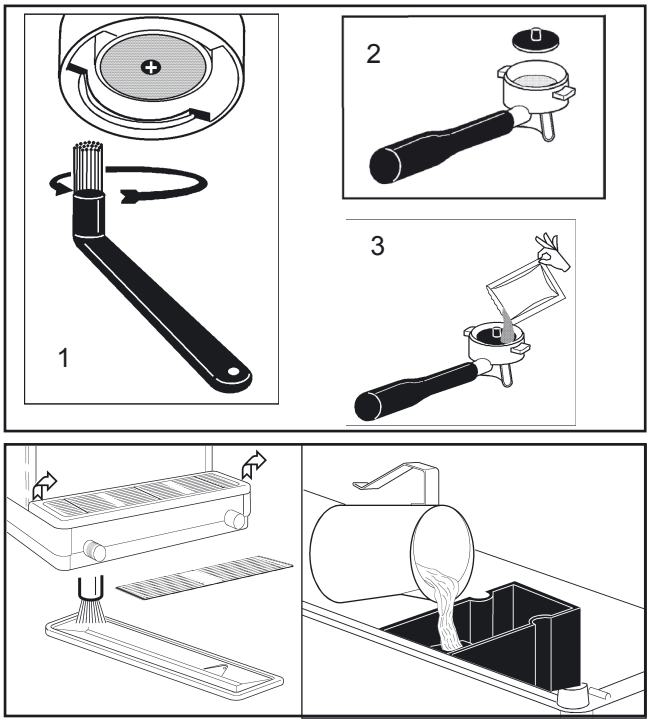
1) Tirar o tubo de aspiração do leite do contentor do leite e apoiá-lo sobre as grades da bacia para apoio das chávenas.
2) Carregar no botão de selecção; após alguns segundos carregar no botão STOP. Repetir esta operação algumas vezes (atenção: do bico distribuidor do preparador de cappuccino sairá vapor).

Porta-filtros

1) Num recipiente apropriado coloque um litro de água fria e uma dose de detergente.
2) Mergulhe na solução os porta-filtros por duas horas aproximadamente.
3) Retire os filtros dos porta-filtros, lave com a mesma solução as partes removendo os resíduos com o auxílio de uma esponja.
4) Enxagúe com abundante água fria.
5) Remonte os filtros nos porta-filtros, certificando-se que a mola de fixação do filtro esteja no seu alojamento.

Lanças de vapor e água quente

Utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar com muito cuidado.
Para limpar a parte interior da lança actuar da seguinte maneira:
dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.



GRELHA E TABULEIRO DE GOTEJO

Retire a grelha do tabuleiro, puxe-a para fora e lave-a com água corrente.

CUBETA DE DESCARGA

No fim do dia de trabalho, verta uma jarra de água quente na cubeta, isto para remover eventuais incrustações na descarga.

Carroçaria

Utilizar um pano macío e produtos SEM amoníaco ou abrasivos, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes na zona de trabalho.
N.B.: não nebulizar líquidos nas fissuras dos painéis da carroçaria.

ATENÇÃO

Quando a máquina ficar parada por um período superior a 8 horas, e pelo menos uma vez por dia, antes de iniciar a trabalhar proceder à lavagem do interior seguindo as instruções a seguir indicadas:

Grupos de erogação

Engatar os porta-filtros aos grupos (sem café) e proceder à distribuição de cerca de um minuto para cada grupo.

Água quente

Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 6 litros de água para a máquina de 2 grupos, 9 litros para a máquina de 3 grupos, 12 litros para a máquina de 4 grupos.

Vapor

Mandar sair vapor dos esguichos por cerca de um minuto, utilizando os comandos específicos.

16. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ACTIVIDADE

ATENÇÃO: ANTES DE PROCEDER AO TRABALHO EXECUTAR UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS.
AS REFERIDAS OPERAÇÕES DEVERÃO SER REPETIDAS QUANDO A MÁQUINA NÃO EFECTUA DISTRIBUIÇÕES POR MAIS DE 8 HORAS E, SEJA COMO FOR, PELO MENOS UMA VEZ POR DIA.

Grupos

- Engatar os porta-filtros aos grupos (sem café).
- Executar as distribuições por cerca de um minuto, por cada grupo.

Água Quente

- distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 6 litros por máquina de 2 grupos, 9 litros por máquina de 3 grupos, 12 litros por máquina de 4 grupos (vide manual de uso no capítulo “limpeza e manutenção”).

Vapor (também com Autosteam)

- Distribuir vapor das lanças por derca de um minuto, usando os respectivos comandos.

Preparador De Cappuccino (dispositivo automático do preparador de cappuccino)

- Depois de ter retirado o tubo de aspiração do contentor do leite, proceder a algumas distribuições sem produto.

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do vapor (também com Autosteam)

- Antes de aquecer a bebida (água, leite, erc…) deixar sair vapor da lança por pelo menos 3 segundos para garantir a saída da condensa.

Distribuição do café

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição proceder a uma distribuição sem produto de cerca de 100cc.

Distribuição da água quente

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição proceder a uma distribuição sem produto de cerca de 200cc.

Distribuição do cappuccino (com dispositivo automático preparador de cappuccino)

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição do cappuccino, retirar o tubo de aspiração do leite e realizar uma distribuição sem produto.

Limpeza do circuito do café

- Para as modalidades e as instruções de limpeza consultar a secção específica do manual de uso.

17. Advertências

Perigo de queimaduras
As zonas assinaladas com a etiqueta são partes quentes, pelo que será necessário aproximar-se e operar com muito cuidado.

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

ADVERTÊNCIAS GERAIS

Não é permitida uma alimentação a gás em locais com um volume inferior a 12 m³.

No caso de instalação com aquecimento a gás, substituir o tubo flexível no prazo previsto.

O construtor declina qualquer responsabilidade quanto a danos a coisas e pessoas decorrentes de um uso irregular ou não previsto da máquina de café.

Nunca accionar a máquina de café com as mãos molhadas ou com os pés descalços.

Perigo de queimaduras
Não aproximar as mãos ou outras partes do corpo dos grupos de erogação do café ou dos esguichos de erogação do vapor e da água quente.
Prestar muita atenção de modo que a máquina não seja colocada em função por crianças ou por pessoas que não foram devidamente instruídas quanto à utilização da mesma.

Tabuleiro aquecedor de chávenas
Colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas só chávenas de café e chá e copos a utilizar no serviço da máquina de café. Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas.

INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE
Quando a máquina ficar por muito tempo sem ninguém (de noite, durante o encerramento semanal ou durante as férias), proceder às operações a seguir indicadas:
- **desligar a ficha da tomada de corrente ou desaccionar o interruptor principal;**
- **fechar a torneira de alimentação hídrica.**
- **fechar a torneira do gás.**

A inobservância das normas de segurança acima expostas livra o construtor de qualquer responsabilidade perante avarias ou danos causados a pessoas ou a coisas.

18. Manutenção e reparações

Em caso de mau funcionamento, desligar a máquina, desinserir o interruptor principal e informar o serviço de assistência.

ATENÇÃO: uma manutenção realizada por pessoal não qualificado pode prejudicar a segurança e a conformidade das normas em vigor da máquina.
Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

ATENÇÃO

Usar apenas e exclusivamente peças sobresselentes originais garantidas pela casa mãe.

Em caso contrário a responsabilidade do construtor deixa de ter valor.

ATENÇÃO

Depois das operações de manutenção proceder aos CHECK-UP de instalação consoante indicado na secção específica do manual de uso.

Em caso de prejuízos ao cabo de conexão elèctrico, desligar a máquina e pedir uma peça sobresselente ao serviço de assistência.

Para salvaguardar a segurança de exercício e das funções é indispensável:
- **seguir todas as instruções do construtor;**
- **mandar verificar periodicamente por parte de pessoal qualificado e autorizado a integridade das protecções e o funcionamento correcto de todos os dispositivos de segurança (a primeira vez não para além de 3 anos e seguidamente cada ano).**

19. Colocação fora de serviço definitiva

O equipamento eléctrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos eléctricos.

Os equipamentos eléctricos do GRUPPO CIMBALI são marcados por um símbolo representando um contentor do lixo sobre rodas barrado. O símbolo indica que o aparelho foi introduzido no mercado depois de 13 de Agosto de 2005 e terá que ser objecto de recolha separada.
A eliminação inadequada ou abusiva dos equipamentos, ou um uso impróprio dos mesmos, em consideração das substâncias e dos materiais contidos pode causar prejuízo às pessoas e ao ambiente.

A eliminação do lixo eléctrico que não respeite as normas em vigor implica a aplicação de sanções administrativas e penais.

COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA
Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

20. Anomalias - Avarias

Intervenções directas por parte do cliente

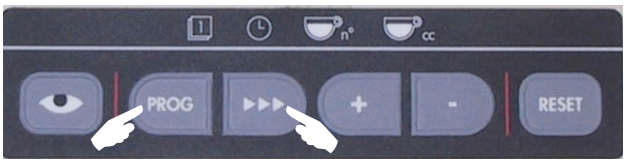
Antes de chamar o serviço de assistência técnica, a fim de evitar despesas inúteis, verificar se o problema apresentado pela máquina está incluído nos casos a seguir indicados.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de café não funciona e o indicador luminoso (**2**) está desligado	Interrupção energia eléctrica	Verificar a presença da energia eléctrica. Verificar a posição do interruptor geral (**1**).
A máquina de café não funciona e o indicador luminoso (**2**) está ligado	Programação errada dos tempos de acendimento.	Carregar no botão STOP (**30**) por alguns segundos para forçar o acendimento. Reprogramar o relógio
A máquina de café não aquece.	Posição errada do interruptor (**1a**).	Carregar o interruptor (**1a**).
Perda do bordo do porta-filtro (**21, 25**).	Guarnição da bandeja suja de café	Limpar a escovinha em dotação.
Tempo de distribuição do café demasiado curto.	Café moído demasiado grosso. Café demasiado velho.	Restringir a moedura. Substituir o café.
Perda de água debaixo da máquina.	Poço de descarga obstruído.	Limpar.
O café distribuído está morno e fraco (após um período normal de infusão e distribuição).	Bolha de ar no sistema de circulação termosifónico.	Carregar 2/3 vezes num botão de distribuição do café na tentativa de eliminar a bolha de ar.
A indicação no manómetro (**8**) da pressão da bomba é superior a 9 bar.	Válvula by-pass da bomba bloqueada.	Dirigir-se ao serviço de assistência autorizado.

PROGRAMAÇÃO - MODALIDADE DO UTILIZADOR

21. Fluxo de programação cliente

Para ENTRAR nos quadros Carregar PROG



Para SAIR nos quadros Carregar ▶▶▶

Só se "Progr. cliente" SIM

Sexta 09:20
P. caldeira 1.1bar

PROG ✱PROG. CLIENTE / MENU TECLA

✱MENU TECLA / Tipo 1 café
✱MENU TECLA / dose leite 03.6s
✱MENU TECLA / start café 10
✱MENU TECLA / dose agua 090

✱PROG. CLIENTE / HORARIO SERVIÇO → ✱HORARIO SERVIÇO / DIA E ORA → ✱DATA E HORAS / DIA Sexta
✱DATA E HORAS / Horas 09
✱DATA E HORAS / Minutos 32

✱HORARIO SERVIÇO / HORA ON E DURADA → HORA ON 08:25 DURAÇÃO SEG 09:15
HORA ON 08:05 DURAÇÃO TER 09:10 .....

✱PROG. CLIENTE / CONTADORES → ✱CONTADORES / N° café GR1 25
N° café GR....
N° leite
N° agua
N° vapor
N° vapor TS
N° vapor + ar TS
N° café tot

✱PROG. CLIENTE / SELECAO IDIOMA → ✱SELECAO IDIOMA / ITALIANO
ENGLISH
FRANCAIS
DEUTSCH
NEDERLANDS
ESPANOL
PORTUGUES
JAPONESE

Modificação dos dados

✱MENU TECLA / dose leite 03.6s

carregue na tecla PROG

em fase de modificação dos dados, o cursor " ■ " torna-se " → ":

✱MENU TECLA / → dose leite 03.6s

Modificar a indicação ou variar o valor através das teclas + -

✱MENU TECLA / → dose leite 02.4s

cada pressão da tecla ▶▶▶ corresponde a uma saída/ confirmação de menu:

✱MENU TECLA / dose leite 02.4s

✱CONTADORES / → N° café GR1 25 → ✱CONTADORES / → N° café GR1 00

Português

22. Regulação do relógio

Para regular o relógio utilizar as teclas "**+**" (**34**) e "**-**" (**35**).
A cada pressão a hora aumenta (ou diminui) de um minuto.
Mantendo uma das teclas (**34** ou **35**) carregadas, a velocidade de variação aumenta.

23. Como entrar en la programación

N.B.: ***SÓ*** se a rubrica **"Progr. Cliente"** for configurada sobre "**SIM**".
Para entrar na programação, carregar na tecla PROG (**32**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

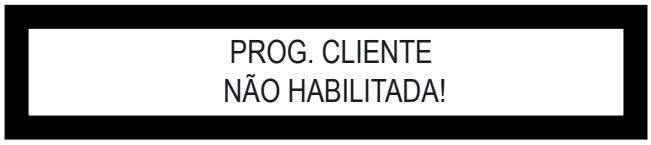
Carregar numa das teclas de abastecimento no teclado de selecção; o led associado mantém-se aceso, não intermitente.

Posicionar o cursor coincidir com a linha desejada utilizando as teclas "+" (**34**) e "-" (**35**), e seguidamente carregar na tecla PROG (**32**).

Variar o valor sempre através das teclas "+" (**34**) e "-" (**35**); confirmar as modificações efectuadas carregando na tecla ▸▸▸ (**33**).

N.B.: em fase de modificação dos dados, o cursor torna-se " →".

Caso a rubrica "**Progr. Cliente**" esteja configurada em "**NÃO**" no display será visualizada a mensagem a seguir indicada:



23.1 Programação das teclas de distribuição do café

Carregar numa das teclas de distribuição do café no teclado de selecção (o led associado intermitente); no mostrador será visualizado:

Cada grupo é controlado por um teclado que permite memorizar a quantidade de distribuição desejada para cada tecla.
Os parâmetros, relativos à selecção café, que se podem modificar são:

- ***dose água*** (impulsos doseador volumétrico, 0 ÷ 1999 com step de 1).

Programação doses Com a função de "AUTOAPRENDIZAGEM"

Para proceder à programação da dose de café por autoaprendimento, actuar como se segue:

1) prender, apertando bem, ao grupo de distribuição, o porta-filtro (**21**) contendo a dose de café moído correcta (não utilizar os fundos do café anteriores).
2) posicionar a chávena a coincidir com o bico do porta-filtro (**21**).
3) carregar na tecla "+" (**34**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

4) carregar na tecla PROG (**32**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

em fase de modificação dos dados, o cursor torna-se " →".

5) carregar e manter carregada a tecla de distribuição evidenciada pelo led intermitente (o contador da dose de café, partindo do zero, começará a aumentar o próprio valor);
6) quando a quantidade de café na chávena tiver alcançado o nível desejado abandonar a tecla (o contador indicará o número de impulsos correspondentes à dose configurada).

É ainda possível efectuar variações da dose de café ou configurar a própria dose mediante as teclas "+" (**34**) e "-" (**35**).

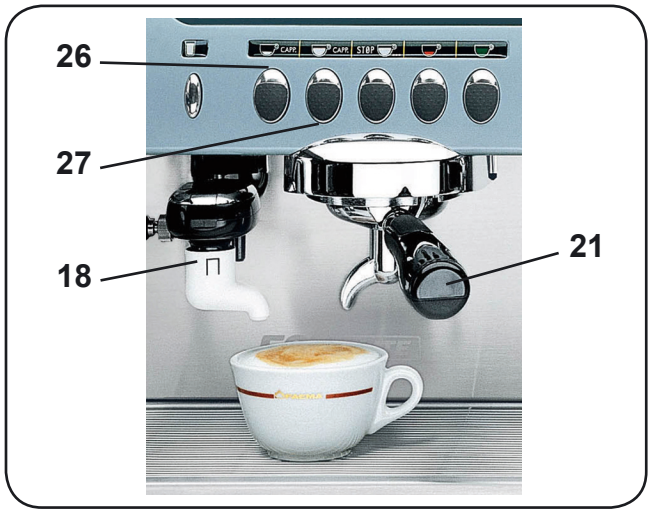
Carregando na tecla ▸ ▸ ▸ (**33**) no mostrador será visualizada novamente a mensagem:

23.2 Programação das teclas de distribuição do cappuccino

Carregar numa das teclas de abastecimento do cappuccino (o led associado fica aceso, não intermitente); no display será visualizado:

Os parâmetros relativos à selecção do cappuccino, que se podem modificar são:

- ***dose leite*** (tempo de abastecimento do leite, 0÷60 segundos com step de 0,1);
- ***start leite / start café*** ** (atraso do arranque do abastecimento de leite em relação à do café e vice-versa);
- ***dose água*** (impulsos doseador volumétrico, 0 ÷ 1999 com step de 1).



Português

Programação doses Com a função de "AUTOAPRENDIZAGEM": dose de leite

Para proceder à programação da dose de leite por autoaprendimento, actuar como se segue:

1) posicionar a chávena a coincidir com o preparador de cappuccino (**18**);
2) carregar na tecla "+" (**34**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

3) carregar na tecla PROG (**32**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

em fase de modificação dos dados, o cursor torna-se " →".

4) carregar e manter carregada a tecla de distribuição evidenciada pelo led intermitente (o contador da dose de café, partindo do zero, começará a aumentar o próprio valor);
5) quando a quantidade de café na chávena tiver alcançado o nível desejado abandonar a tecla (o contador indicará o número de impulsos correspondentes à dose configurada).

É ainda possível efectuar variações da dose de leite ou configurar a própria dose mediante as teclas "+" (**34**) e "-" (**35**).

N.B.: configurando em "000" a dose de leite a tecla é utilizada apenas para a distribuição de café.

Carregando na tecla ▸ ▸ ▸ (**33**) no mostrador será visualizada novamente a mensagem:

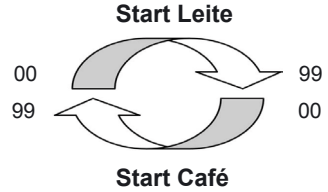
(******) **Função Start leite / Start café**

A preparação do garoto (cappuccino) pode ser feita nos modos abaixo indicados:

- distribuição do café antes do leite batido
- distribuição do leite batido antes do café

Mediante as teclas "+" (**34**) e "-" (**35**) pode-se variar "**Start leite**" (atraso do arranque do abastecimento de leite em relação ao do café) de "**00**" a "**99**" com step de "**1**" segundo.
Configurando um valor superior a "99" o parâmetro "Start leite" torna-se "**Start café**" (atraso do arranque do abastecimento do café em relação ao do leite) de "**00**" a "**99**" para depois regressar novamente a "Start leite" de modo circular.

As selecções cappuccino apresentarão como dado de default: Start café 00.



Configurando:

"**Start leite 00**" - o abastecimento do leite será iniciado quando do accionamento da tecla de selecção e depois de alguns segundos será iniciado o abastecimento do café;
"**Start leite 99**" ou seja como for um tempo alto, superior à duração do abastecimento do café - o abastecimento do leite iniciará a seguir à conclusão do abastecimento do café;
"**Start leite 05**" - Começa o abastecimento do café e depois de 5 segundos quando do accionamento da tecla de selecção, começará o abastecimento do leite.
N.B.: se o tempo configurado for superior à duração do abastecimento do café, o abastecimento do leite começa logo a seguir à conclusão do abastecimento do café.

"**Start café 00**" - o abastecimento do café começará a seguir à conclusão do abastecimento do leite;
"**Start café 99**" ou seja como for um tempo qualquer diferente de 0 - o abastecimento de café começará depois de 99.9 segundos (ou depois do tempo configurado) a partir da conclusão do abastecimento do leite.

Programação doses Com a função de "AUTOAPRENDIZAGEM": dose de café

Para proceder à programação da dose de café por autoaprendimento, actuar como se segue:

1) prender, apertando bem, ao grupo de distribuição, o porta-filtro (**21**) contendo a dose de café moído correcta (não utilizar os fundos do café anteriores).
2) posicionar a chávena a coincidir com o bico do porta-filtro (**21**).
3) carregar na tecla "+" (**34**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

4) carregar na tecla PROG (**32**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

em fase de modificação dos dados, o cursor torna-se " →".

5) carregar e manter carregada a tecla de distribuição evidenciada pelo led intermitente (o contador da dose de café, partindo do zero, começará a aumentar o próprio valor);
6) quando a quantidade de café na chávena tiver alcançado o nível desejado abandonar a tecla (o contador indicará o número de impulsos correspondentes à dose configurada).

É ainda possível efectuar variações da dose de café ou configurar a própria dose mediante as teclas "+" (**34**) e "-" (**35**).

Carregando na tecla ▸ ▸ ▸ (**33**) no mostrador será visualizada novamente a mensagem:

23.3 Programação da tecla de distribuição do leite

N.B.: válido também se a função CAPPUCCINO **não** estiver habilitada.
Carregando numa da tecla de distribuição do leite (**16**) (o led associado fica aceso, não intermitente) no mostrador será visualizada a seguinte mensagem:

Os parâmetros relativos à selecção do leite, que se podem modificar são:
- dose leite (tempo de abastecimento do leite, 0÷60 segundos com step de 0,1).

Programação doses Com a função de "AUTOAPRENDIZAGEM": dose de leite
Para proceder à programação da dose de leite por autoaprendimento, actuar como se segue:
1) posicionar a chávena a coincidir com o preparador de cappuccino (**18**);
2) carregar na tecla PROG (**32**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

em fase de modificação dos dados, o cursor torna-se " →".

3) carregar e manter carregada a tecla de distribuição evidenciada pelo led intermitente (o contador da dose de café, partindo do zero, começará a aumentar o próprio valor);
4) quando a quantidade de café na chávena tiver alcançado o nível desejado abandonar a tecla (o contador indicará o número de impulsos correspondentes à dose configurada).

É ainda possível efectuar variações da dose de leite ou configurar a própria dose mediante as teclas "+" (**34**) e "-" (**35**).

Carregando na tecla ▸ ▸ ▸ (**33**) no mostrador será visualizada novamente a mensagem:

Português

23.4 Programação das teclas de distribuição da água quente

Carregar numa das teclas (**13a - 13c**) de distribuição da água quente (o led associado fica aceso, não intermitente); no display será visualizado:

Os parâmetros relativos à selecção da água quente, que se podem modificar, são:

- ***tempo de distribuição da água*** (de 0 a 60 com step de 0,1 segundos).

Programação doses Com a função de "AUTOAPRENDIZAGEM"

Per eseguire la programmazione della dose di acqua per autoapprendimento, operare come segue:

1) posizionare un recipiente in corrispondenza della lancia erogazione acqua calda (**10**);
2) carregar na tecla "+" (**34**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

3) carregar na tecla PROG (**32**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

4) carregar e manter carregada a tecla de distribuição evidenciada pelo led intermitente (o contador da dose da água, partindo do zero, começará a aumentar o próprio valor);
5) quando a quantidade de água no recipiente tiver alcançado o nível desejado abandonar a tecla (o contador indicará o tempo correspondente à dose configurada).

Agora é possível efectuar variações da dose configurada mediante as teclas "+" (**34**) e "-" (**35**) (pode-se aumentar ou diminuir o tempo de distribuição da dose de água).

Carregando na tecla ▸ ▸ ▸ (**33**) no mostrador será visualizada novamente a mensagem:

Português

23.5 Programação da tecla vapor automático - AUTOSTEAM *(Turbosteam)*

Carregando numa da tecla de distribuição vapor automático (**12**) (o led associado fica aceso, não intermitente) no mostrador será visualizada a seguinte mensagem:

carregar na tecla PROG (**32**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

A este ponto é possível programar a função do vapor automático, configurando um valor "xxx°C" de temperatura para o leite quente e para o leite batido.

As possibilidades de escolha são:

- Configurando "0":

- stop vapor manual

***N.B.: a paragem da distribuição de vapor é estabelecida pelo utilizador**, o qual, quando do alcance da temperatura desejada, actuará novamente sobre no botão (**12**).*

- Configurando um valor qualquer incluído entre "40°÷85°":

- stop vapor automático

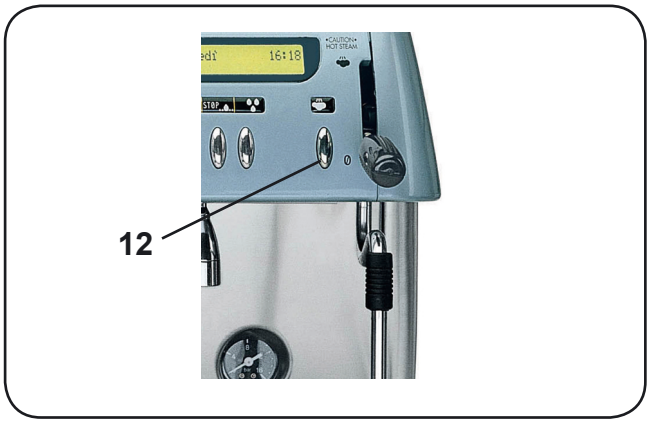
- Configurando "OFF":

- stop vapor desabilitado

Modificar a indicação ou variar o valor sempre através das teclas "+" (**34**) e "-" (**35**).

Carregando na tecla ▸ ▸ ▸ (**33**) no mostrador será visualizada novamente a mensagem:

Carregando novamente na tecla ▸ ▸ ▸ (**33**) no mostrador será visualizada a mensagem:



Português

24. Menu horário de serviço

Para entrar na menu "horário de serviço"carregar na tecla PROG (**32**) e sucessivamente na tecla "**-**" (**35**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

Carregando na tecla PROG (**32**) a coincidir com a linha " horário serviço" no display será visualizado:

Carregar na tecla PROG (**32**).
Deslocar o cursor (linha preta) a coincidir com a rubrica a modificar, utilizando as teclas "+" (**34**) e "-" (**35**) e depois carregar na tecla PROG (**32**); o cursor torna-se → sendo possível variar o valor da rubrica seleccionado sempre através das teclas "+" (**34**) e "-" (**35**).
Uma vez terminada a operação carregar na tecla ▸▸▸ (**33**) para confirmar o dado.
Repetir as operações anteriormente indicadas para modificar os outros parâmetros.

Carregando na tecla "**-**" (**31**), no display será visualizado:

Carregando na tecla PROG (**32**), no display será visualizado:

Carregando novamente na tecla PROG (**32**) a indicação da hora de acendimento (ex. 07) é intermitente.
Carregar nas teclas "+" (**34**) e "-" (**35**) até visualizar no mostrador a indicação correspondente à hora de acendimento de segunda-feira.
N.B.: mantendo carregadas as teclas "+" (**34**) e "-" (**35**) a velocidade de mudança do algarismo correspondente às horas aumentará.

Carregando na tecla PROG (**32**) no mostrador serão visualizados, mediante pisca-pisca, os minutos (ex. 30) da hora de acendimento e através das teclas "+" (**34**) ou "-" (**35**) modificar os algarismos até visualizar a indicação correspondente aos minutos da hora de acendimento desejada.

Carregando na tecla PROG (**32**) no mostrador serão visualizadas, mediante pisca-pisca, as horas (ex. 16) de duração de funcionamento; através das teclas "+" (**34**) ou "-" (**35**) é possível modificar os algarismos até visualizar a indicação correspondente à hora de duração preferida da segunda-feira.

Carregando na tecla PROG (**32**) no mostrador será visualizada, mediante pisca-pisca, a indicação dos minutos (ex.30) das horas de duração de funcionamento; através das teclas "+" (**34**) ou "-" (**35**) é possível modificar os algarismos até visualizar a indicação correspondente aos minutos preferida.

Esempi
1) No caso em que o dia em objecto (ex. segunda-feira) corresponda ao dia de encerramento, configurar como hora de acendimento "00:00" e como duração de funcionamento "00:00".
2) Se a máquina tiver que ficar sempre acesa configurar como hora de acendimento "00:00" e como duração de funcionamento "24:00".
3) No caso em que a máquina tiver que acender às 07:30" e desligar à meia noite, configurar como hora de acendimento "07:30" e como duração de funcionamento "16:30".

Come efectuar outras operações
Carregando na tecla PROG (**32**) no mostrador será visualizada novamente a indicação correspondente às horas de acendimento (para eventuais correcções portar-se como anteriormente explicado).

Carregando na tecla ▸▸▸ (**33**), no display será visualizado:

Carregando na tecla "**-**" (**35**) será visualizada a mensagem "acende duração" do dia seguinte:

25. Visualização e zeramento dos contadores

Para entrar na menu "contadores "carregar na tecla PROG (**32**) e sucessivamente na tecla "**-**" (**355**) até quando no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

Carregando na tecla PROG (**32**), no display será visualizado:

Os parâmetros que são contabilizados são:

- ***Café*** (número de bebidas à base de café);
- ***Leite*** (número de bebidas a base de leche);
- ***Agua*** (número de abastecimentos de água);
- ***Vapor*** (número de abastecimentos de vapor efectuados com o botão de erogação vapor);
- ***Vapor TS*** (número de abastecimentos de vapor efectuados com o selector autosteam);
- ***Vapor + Ar TS*** (número de abastecimentos de vapor e ar efectuados com o selector autosteam);
- ***Tot. Café*** (número total das bebidas à base de café).

Os contadores são colocados no zero alinhando o cursor sobre a rubrica interessada, carregando na tecla PROG (**32**) e posteriormente a tecla " + " (**34**) ou a tecla " -" (**35**).

Carregando na tecla ▸▸▸ (**33**) é confirmado o zeramento.

A linha "N° café" é visualizada tantas vezes quantas o número de grupos da máquina.

N.B.: os parâmetros que não podem ser colocados no zero:
- tot. Café

Carregando novamente na tecla ▸ ▸ ▸ (**33**) regressa-se ao quadro principal.

26. Selecção da língua

Para entrar na menu "Selecção da língua "carregar na tecla PROG (**32**) e sucessivamente na tecla "**-**" (**35**) até quando no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

Carregar na tecla PROG (**32**); posicionar o cursor a coincidir com a língua desejada carregando nas teclas "+" (**34**) ou "-" (**35**) e posteriormente carregar na tecla PROG (**32**); a máquina coloca-se novamente em função com as mensagens na nova língua seleccionada.

O display (**14**) visualiza as indicações nas seguintes línguas: Italiano, inglês, francês, alemão, holandês, espanhol, português e japonês.

Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens

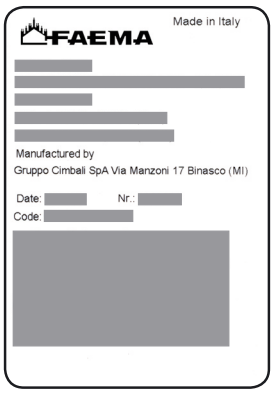


Fig. Abb. 1

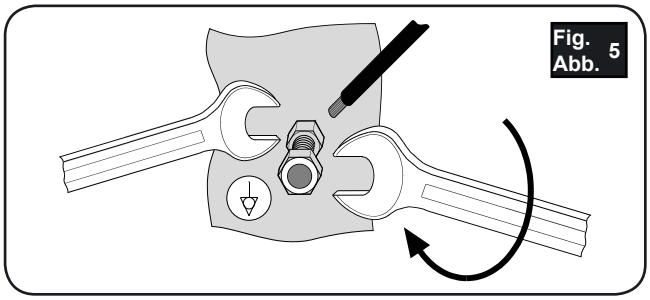


Fig. Abb. 5

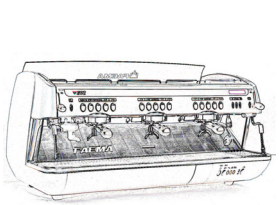


Fig. Abb. 2

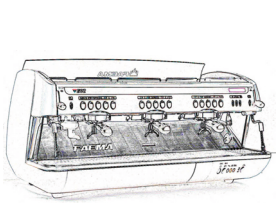


Fig. Abb. 3

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento trifase - Three-phase connection - Raccordement triphasé
Dreiphasig Anschluß - Conexión trifásica - Ligação trifásica

T Grigio (Nero) - Grey (Black) - Gris (Noir)
Grau (Schwarz) - Gris (Negro) - Cinza (Preto)
S Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto
R Marrone - Brown - Brun - Braun - Maròn - Marron
N Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azùl - Azul

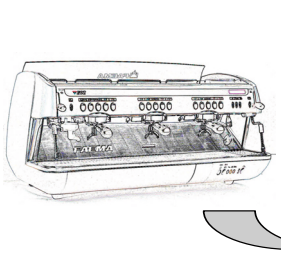


Fig. Abb. 4

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento monofase - Single-phase connection
Raccordement monophase - Einphasigem Anschluß
Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

N Bianco - White - Blanc
Weiß - Blanco - Branco
T Nero - Black - Noir
Schwarz - Negro - Preto

1

N Azzurro - Blue - Bleu
Blau - Azùl - Azul
T Marrone - Brown - Marron
Braun - Maròn - Marron

2

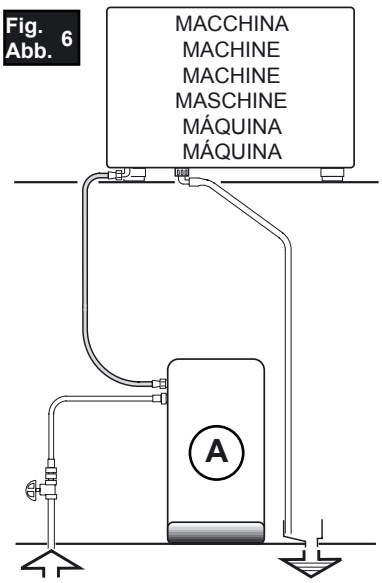


Fig. Abb. 6

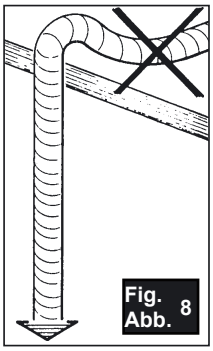


Fig. Abb. 8

A) eventuale dispositivo per il trattamento dell'acqua
A) possible water treatment device
A) éventuel dispositif pour le traitement de l'eau
A) Einheit zur Wasseraufbereitung (sofern installiert)
A) posible dispositivo para el tratamiento del agua
A) eventual dispositivo para o tratamento da água

Installare un rubinetto alimentazione acqua
Install a water feeding tap
installer un Robinet alimentation eau
Wasserversorgungshahn erforderlich
Instalar un grifo alimentación agua
Instalar um Torneira alimentação água

Ø 3/8 GAS - GAZ - GÁS

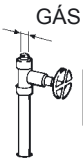


Fig. Abb. 7

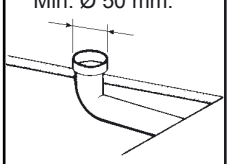
PRESSIONE MAX. RETE
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE
MAX. DRUCK DER WASSERLEITUNG
PRESION MAX. RED
PRESSÃO MAX. REDE

6 bar - 0,6 MPa

(per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)
(for pressure beyond this value, install a pressure reducer)
(pour pression plus haute installer un deténdeur)
(bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)
(para presiones más altas instalar un reductor de presión)
(para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

SCARICO A PAVIMENTO
DRAIN
VIDANGE DU LOCAL
BODENABFLUSS
DESCARGA
DESCARGA

Min. Ø 50 mm.



IT

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.
Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati

GB

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.
This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

FR

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine selon les exigences des pays, et d'effectuer des modifications dûes aux avancements du progrès technique.
Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Touts droits réservés

DE

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI behält sich vor, Änderungen der Maschine entsprechend den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie entsprechend dem Fortschritt der Technik vornehmen zu können.
Die vorliegende Veröffentlichung darf in keinen Teilen ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Alle Rechte vorbehalten

ES

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progresso técnico.
Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milán
Todos los derechos están reservados

PT

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico.
Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Todos os direitos são reservados

SERVICE LINE

IT **Il GRUPPO CIMBALI e il "SERVICE LINE"**

Il servizio assistenza della società GRUPPO CIMBALI, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea:

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

A) 610-004-129	liquido	per i cappuccinatori;
B) 610-004-220	in polvere	per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
C) 610-004-224	bustine	per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
D) 610-004-214	pastiglie	per i gruppi nelle macchine superautomatiche.

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario.

GB **GRUPPO CIMBALI and the "SERVICE LINE"**

The GRUPPO CIMBALI Company's client service, the aim of which is to assure top coffee-machine performance for its clients at all times, also makes available its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

A) For cappuccino makers	in liquid form	610-004-129;
B) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in powder form	610-004-220;
C) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in small envelops	610-004-224;
D) For superautomatic-machine dispensers	in tablet form	610-004-214.

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

FR **GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE"**

La service d'assistance de la société GRUPPO CIMBALI, dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne:

ECO LINE - Produits de nettoyage

A) 610-004-129	liquide	pour les fouettes-lait;
B) 610-004-220	en poudre	pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café;
C) 610-004-224	sachets	pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café;
D) 610-004-214	pastilles	pour les groupes des machines tout-auto.

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire.

DE **GRUPPO CIMBALI und die "SERVICE LINE"**

Mit der Absicht dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine beizustehen, weist der Kundendienst der GRUPPO CIMBALI Gesellschaft auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

A) 610-004-129	Flüssig	für die Cappuccino-Bereiter;
B) 610-004-220	in Pulverform	für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen;
C) 610-004-224	Tüten	für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen;
D) 610-004-214	Tabletten	für die Kaffeegruppen der vollautomat Maschinen.

Für eine Bestellung bitte dem Vertreter die Katalog-Nr. angeben.

ES **GRUPPO CIMBALI y el "SERVICE LINE"**

Con el deseo de facilitar a los Srs. CLIENTES la selección de los productos para el uso correcto de la máquina de café, el servicio de asistencia de la sociedad GRUPPO CIMBALI les muestra la linea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

A) 610-004-129	líquido	para los cappuccinadores;
B) 610-004-220	en polvos	para los equipos, los portafiltros, las tazas de café;
C) 610-004-224	en sobres	para los equipos, los portafiltros, las tazas de café;
D) 610-004-214	en pastillas	para los equipos de las máquinas superautomáticas.

Para los pedidos, envío el número de código a su Concesionario.

PT **GRUPPO CIMBALI e o "SERVICE LINE"**

O Serviço de Assistência de empresa GRUPPO CIMBALI, com a finalidade de aconselhar os Clientes na escolha dos produtos para a melhor utilização da máquina de café, apresenta a linha:

ECO LINE - Produtos para a limpeza

A) 610-004-129	líquido	para o kit cappuccino;
B) 610-004-220	en pó	para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
C) 610-004-224	carteiras	para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
D) 610-004-214	pastilhas	para os grupos das máquinas superautomáticas.

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário.